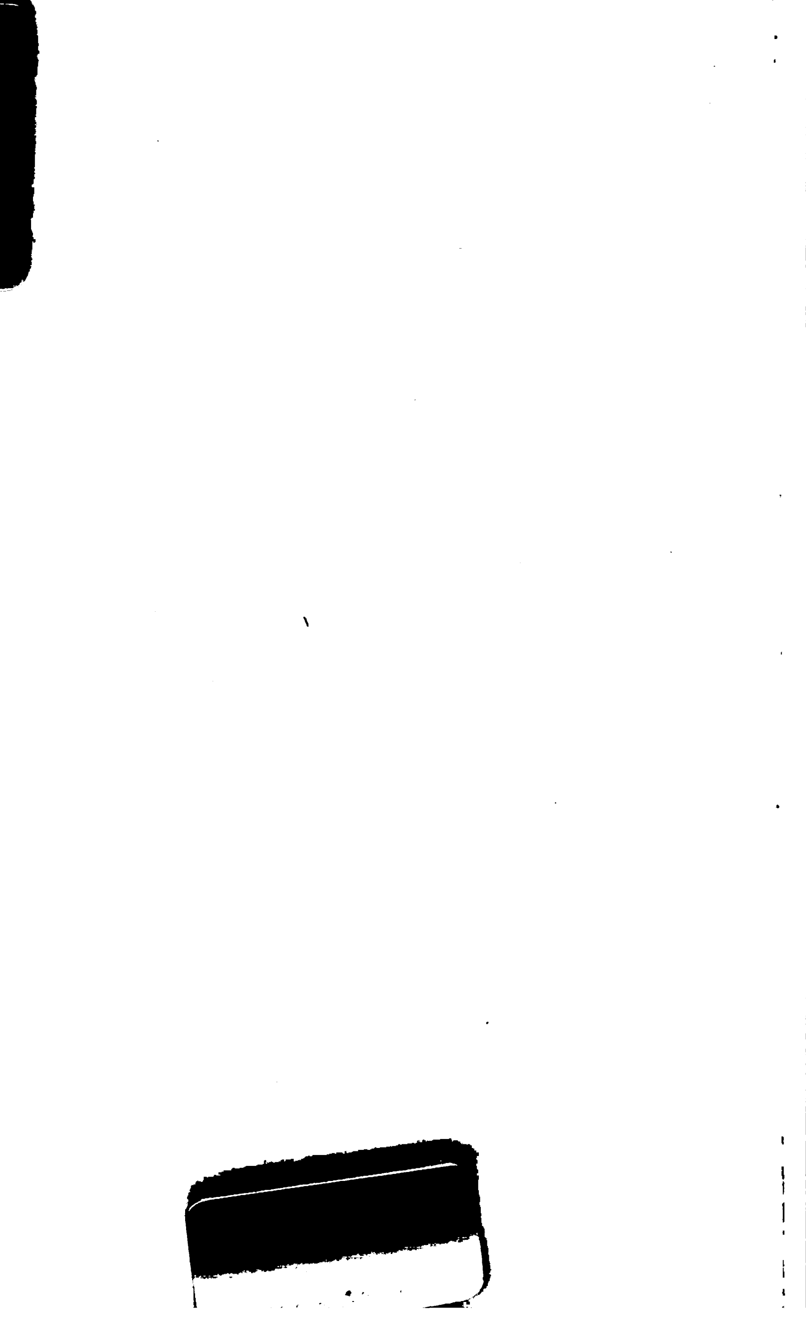

UC-NRLF
$B 254 095






NOTES

D'UN

VIGNERON AUSTRALIEN

PAR

HUBERT DE CASTELLA

Melbourne

GEORGE ROBERTSON, IMPRIMEUR

MDCCCLXXXII






NOTES

D'UN

VIGNERON AUSTRALIEN

PAR

HUBERT DE CASTELLA

Melbourne
GEORGE ROBERTSON, IMPRIMEUR
MDCCCLXXXII

DÉDIÉES

Au Président et aux Membres

DE LA

SOCIÉTÉ PHILOMATHIQUE DE BORDEAUX.

1882.

Messieurs,

CE n'est pas sans hésitation que je prends la plume pour adresser à votre importante association quelques notes sur l'établissement de la vigne en Australie et sur la production viticole de ce grand pays. La France a été ma patrie pendant les plus vives années de ma jeunesse, et quoique je sois devenu Australien par vingt deux ans de séjour dans cette belle et paisible contrée, mon souvenir de la France m'impose une sorte de réserve, pour vous parler de la splendeur de la vigne dans ce nouveau monde, à l'époque où vous pleurez tant de plantations détruites, tant de familles ruinées, et la plus grande industrie de la France ébranlée par le fléau phylloxérique.

Vous me pardonnerez, Messieurs, si pour vous parler des difficultés et des déceptions, des avantages et des encouragements, rencontrés par le vigneron dans un pays essentiellement propre à la vigne mais où tout était à créer, je vous raconte ma propre expérience. A l'âge où nous vivons, où des pays entiers passent en quelques années de

l'état inculte à une parfaite civilisation, où l'industrie de l'homme apporte aux différents climats les cultures que la providence leur a destinées, la description de l'établissement d'un vignoble en Australie dépeindra peut-être ce qui s'est passé hier, et ce qui arrivera demain, partout où la vigne doit prospérer.



Arrivée en Australie.

LE *Tour du Monde*, et un petit livre *Les Squatters Australiens* que je publiai dans la Bibliothèque des chemins de fer, donnaient en 1860, quelques impressions d'un séjour de deux ans que j'avais fait en Australie. Déja j'y parlais de la vigne que mon frère, M. Paul de Castella, y plantait en grand sur sa station * de Yering.

---

* On appelle en Australie *Squatter* le propriétaire d'un troupeau de bœufs ou de moutons; *Station* le terrain où ces troupeaux pâturent. Ce terrain appartient au gouvernement, mais il reste concédé au Squatter pour aussi longtemps qu'il n'est pas réclamé par l'agriculture.

Tandis que je décrivais, en Europe, la vie des éleveurs de troupeaux, telle que je l'avais connue trois ou quatre années auparavant, les squatters de Victoria étaient refoulés dans l'intérieur des terres par la population qui affluait vers les villes. Un grand nombre d'entre eux, obligés de disputer aux enchères leurs stations à l'agriculture, se trouvaient tout à coup dépossédés.

En 1862, au moment où j'arrivais pour la seconde fois en Australie, mon frère était de ceux-ci; mais sur les 2,000 arpents qui lui restaient, débris de sa station, 100 arpents de vignes, 50 hectares environ, plantés trois ans auparavant, portaient leur première récolte.

Cette plantation n'était pas un essai à l'aventure. Dès les premiers jours de Victoria, une petite vigne, d'un demi hectare, avait été plantée par le premier propriétaire de la station de Yering, achetée, en 1849, par mon frère. Un vigneron Bourguignon, soignait cette vigne et en faisait le vin, et, sur la table hospitalière du squatter, le vin de Yering s'était peu à peu fait un nom dans la colonie. Encouragé par cet essai, mon frère avait ajouté 100 arpents à cette première plantation. Un de nos amis et compatriotes, M. S. de Pury, qui revenu en Europe depuis, partage maintenant son temps entre ses vignes a Vevey et ses orangers à Menton avait aussi établi une vigne de 20 arpents à trois milles de mon frère.

Je retournais en Australie avec deux amis, l'un d'eux frère de M. de Pury que je viens de nommer. Tous les trois, nous partions dans l'intention d'acheter une station de moutons. Malheureusement pour nous, au temps où nous arrivions les moutons étaient chers, et, par contre, les vins de nos frères, vu qu'il y en avait peu alors, très appréciés et très demandés. Nous renonçâmes aux moutons pour planter, nous aussi, des vignes. C'était abandonner la seule route battue et sure en Australie, la laine—pour nous engager dans un fourré inconnu et presque inextricable, la culture de la vigne—dans un pays sans vignerons et où l'on ne buvait que de la bière ou de l'alcool.



1862.

LA propriété de mon frère était située à trente milles de Melbourne, dans la vallée de la Yarra, sur une des collines qui commandent cette rivière. Deux autres collines avoisinantes se trouvaient en vente à notre arrivée ; chacune

comprenant environ 500 hectares. Mon ami M. de Pury en acheta une, moi l'autre; et deux mois après, nous plantions nos vignes.

Malgré bien des déceptions, survenues depuis, ces premiers jours de l'établissement de ma vigne australienne sont restés parmi mes souvenirs heureux. Deux circonstances antérieures m'avaient, pour ainsi dire, préparé à mes nouveaux travaux. Pendant deux ans, j'avais été élève à l'atelier d'architecture de M. Lefuel, et, pendant cinq ans, soldat, fourrier et maréchal des logis, au 1er Régiment de Chasseurs de France. A l'atelier, j'avais appris à faire des plans, au régiment, à commander des hommes.

Tout était à établir à la fois. La colline destinée à porter ma vigne, était couronnée par un mamelon qui s'abaisse insensiblement de tous cotés, et dont le sommet, un plateau d'environ 20 hectares, commande la plus belle vue du district. Au centre, je marquai les quatre coins de ma maison, en avant, sur le penchant de la colline, cent arpents divisés en carrés pour les planter de diverses espèces de vignes, un peu à l'écart à droite, caché par mes arbres fruitiers, l'établissement des ouvriers, et à deux cent pas en arrière, l'emplacement des caves futures.

Tandis que les mâcons bàtissaient ma petite maison de briques, et que les charpentiers construisaient les étables et les maisons de bois

destinées aux vignerons ; des ouvriers à forfait déracinaient les eucalyptus qui se trouvaient où la vigne allait être plantée. Deux hommes avec quatre bœufs, rassemblaient les troncs et les brûlaient. Deux autres, avec une grande charrue et un attelage de douze bœufs, labouraient la terre à quarante centimètres de profondeur. Un autre attelage chariait les palissades qui devaient entourer la plantation, et les clôtures qui devaient diviser et fermer la propriété.

Le soir, après une journée ainsi passée à surveiller ces differents travaux, en attendant que mon toit pût abriter mon propre ménage, je rentrais chez mon frère, où, joints le plus souvent par nos amis nous discutions, après diner, l'avenir de nos vignes.

Tout était alors couleur de rose. *L'Argus* de Melbourne (le *Times* de l'Australie) venait d'offrir une coupe d'or pour le meilleur vignoble, et Yering l'avait gagnée. On commençait à parler des vins de la colonie ; comme il y en avait peu, et qu'ils se vendaient cher, mon frère venait de disposer de sa première récolte, peu considérable il est vrai (sa vigne n'en était qu'à la troisième feuille), à des prix de 120 à 160 francs par hectolitre. Jugez si, à ces prix là, les calculs de nos profits futurs étaient beaux. D'après l'expérience du passé, nous pouvions compter sur quarante hectolitres par hectare : en mettant la valeur du vin à 80 francs par hectolitre, ce qui, eu égard au prix

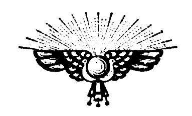
d'alors, était fort modéré, c'était un produit de 3,200 francs par hectare, 160,000 francs pour les cent arpents que j'allais planter. Perrette n'avait pas un champ si beau.

Hélas, nous ne nous arrêtions pas à regárder aux probabilités mauvaises, aux erreurs sur le choix des cépages cultivés, aux difficultés à faire du vin en grand, sans connaître le travail des chaix et des caves ; et pardessus tout, au manque d'ouvriers expérimentés pour suppléer à notre peu de science. Pour nous, le présent suffisait, et les vins que nous dégustions nous semblaient un sur garant de l'avenir. Faits en petites quantités, les vins d'alors étaient généralement bien constitués. Pleins de vinosité, de sève, superbes en couleur, ils contrastaient avec les vins qu'on rencontre à bord des navires, et surpassaient de beaucoup nos vins ordinaires d'Europe.

Les blancs étaient faits de différents cépages. Les rouges, de deux seulement, récoltés séparément : le pineau de Bourgogne, et la serine ou syra de l'Hermitage. Le carbenet sauvignon, dout nous avons aujourd'hui des plantations considérables, venait d'être importé de Bordeaux, mais n'était pas encore en rapport.

Les mérites respectifs de nos deux vins rouges, celui produit par le plan de Bourgogne, et celui du plan de l'Hermitage, faisaient le sujet de nos conversations. Mes amis vantaient la droiture, la

couleur intense, le tannin de l'Hermitage ; tandis que moi, influencé sans doute par mes souvenirs des Nuits et des Chambertins de France (le Bourgogne étant le vin de la jeunesse comme le Bordeaux celui de l'âge mur), je m'enthousiasmais à la chaleur, au brillant du Bourgogne australien. Sur cent arpents que je comptais cultiver en vignes, je me décidai—première erreur dans un pays trop chaud—à en planter trente en Pineau noir.



St. Hubert.

TROIS ans plus tard, ma vigne produisait sa première récolte, et ma maison de garçon—appelée St. Hubert du nom de mon patron—aggrandie et transformée, était devenue le toit de la famille. Une fortune y était entrée avec ma jeune femme. Nous songions à partir pour l'Europe, mais mon travail était trop avancé pour l'abandonner. Nous nous décidâmes à le compléter, pensant que ce ne serait qu'un retard de quelques années, et que nous pourrions disposer de notre propriété après l'avoir mise en rapport.

Du reste, on se plaît aux lieux que la nature a embellis, et notre vallée est célèbre en Australie par sa romantique beauté.

Figurez vous un bassin de dix à quinze kilomètres carrés, tout entouré de montagnes échelonnées les unes derrière les autres, les plus éloignées atteignant une hauteur de 1,500 mètres. Au centre de ce bassin, au milieu d'une plaine fertile inondée de temps en temps par la rivière, cinq ou six collines reliées les unes aux autres, s'élèvent de cinquante à cent mètres. St. Hubert est bâti sur l'une d'elles. La vue que la maison commande au dessus de la vallée est une des plus charmantes au monde. Vous pourriez rencontrer des scènes plus grandioses, des panoramas plus étendus, mais rien de plus calme et de plus varié, nul paysage où l'on éprouve moins le désir d'y changer. La vigne, apparaissant de tous côtés, au travers d'un premier plan de verdure accidenté par des groupes d'arbres, se déroule au penchant des collines. La grande plaine, échancrée a gauche par Yering, à droite par une élévation semblable, encadre la vigne ; et pardelà cette plaine, la longue courbe des eucalyptus et des mimosas, marque le cours de la rivière. Tout alentour, les montagnes s'élèvent et s'abaissent en lignes classiques, comme dans les lointains bleus du Poussin, formant une circonférence non interrompue d'un développement de deux cents kilomètres.

Ainsi, ce furent la beauté du pays, l'excellence du climat, la qualité des produits, et pardessus tout, l'existence heureuse partagée entre les travaux du dehors et les joies de la famille, qui nous décidèrent dabord. Bientôt nous étions trop engagés dans la lutte que la vigne a eue à essuyer en Australie, pour pouvoir nous en retirer. Aujourd'hui, cette lutte semble se terminer par un éclatant succès, mais c'est après quinze années de difficultés, sous le poids desquelles nombre de viticulteurs ont succombé.



Difficultés.

LES différentes industries avancent dans les colonies par saccades périodiques. Quelques individus se prennent à une spécialité, on en parle, les journaux en font du bruit, et pour un temps tout le monde y croit. A l'époque où je plantais, c'était le tour de la vigne. Malheureusement, le gout public était pour les vins alcoolisés. La généralité des Anglais qui étaient

devenus vignerons, ne croyaient jamais leurs raisins assez murs, ni leurs vins assez forts. Quelques uns attendaient pour récolter, que le fruit fût à demi desséché, et je tiens d'un témoin oculaire, le cas d'un homme, qui, pour améliorer ses cuvées, fit porter ses raisins sur les toits de zinc de sa maison et de ses caves, pour les y laisser exposés pendant deux jours au soleil brûlant.

Des vins faits de cette façon, non de moût mais de sirop, ne s'arrêtant jamais dans leur fermentation, devenaient des composés de sucre de vinaigre et d'alcool. Les vins plus légers des districts tempérés, livrés trop tôt à la consommation, et mélangés dans les débits qui s'ouvrirent, avec les vins sucrés et alcoolisés, rendirent ces boissons plus détestables encore. De jour en jour, la réputation du vin colonial devint plus mauvaise. Les prix devinrent insuffisants, et les acheteurs disparurent. Douze ans après que j'avais commencé à planter, la vigne était devenue une propriété si mauvaise, que le coût d'arrachement était calculé, dans toute évaluation de terre cultivée en vigne.

Parmi les vignerons, plusieurs cependant, soigneux et persévérants, réussissaient à faire des vins qui apparaissaient comme une protestation parmi les autres, et promettaient un avenir meilleur. Mais pour eux, c'était chaque année des sacrifices d'argent. Obligés, faute d'acheteurs en gros, de vendre eux-mêmes leurs produits en détail, ils

devaient subvenir en même temps à l'établissement et à l'entretien des vignes, ainsi qu'aux dépenses nécessaires pour ouvrir des maisons de commerce et fonder des clientelles.

De loin en loin, les expositions dans les colonies même, et les expositions universelles de Vienne, de Philadelphie, et de Paris, en couronnant les produits de ces vignerons, donnaient un certain lustre aux vins australiens. St. Hubert recevait sa part de ces récompenses. Confiant dans le succès à venir, j'avais étendu mes vignes. En 1878 elles occupaient cent hectares, et les caves, en pierre, couvraient un espace de 2,000 mètres carrés.

Pour faire face à tous ces frais, et pour entretenir pendant 15 ans un vaste établissement dont les comptes se soldaient toujours par un déficit, des immeubles importants, situés à Sydney, immeubles alors de peu de rapport, mais qui par suite de la hausse prodigieuse des propriétés dans cette ville, représenteraient aujourd'hui plusieurs millions de francs, furent sacrifiés l'un après l'autre.

Une partie de cette fortune avait été employée à porter a 1,500 hectares le domaine de St. Hubert ; mais en 1879, une crise politique et financière éprouvait la colonie de Victoria, et les terres, ayant perdu la moitié de la valeur qu'elles avaient deux ans auparavant, toute réalisation devenait impossible.

Dans ces circonstances difficiles, M. André Rowan, un homme jeune, énergique, à vue sûre et à éxécution prompte, un de ces commerçants prudents et constamment heureux que les hommes d'affaires recherchent et que les hommes politiques consultent, devint mon associé. Je lui dois de dire que cette association fut pour le vin des colonies un premier acheminement à des temps plus prospères. Ceux qui considéraient la vigne comme un gouffre, le vin colonial comme une source de ruine, furent surpris de voir M. Rowan y consacrer une intelligence et une activité reconnues. Plusieurs propriétaires de vignes nous exprimèrent à tous les deux l'impression de confiance qu'ils en ressentaient pour eux-mêmes.

Le travail fut divisé entre mon associé et moi en deux sections distinctes. 'A lui le soin du placement des vins au dehors, à moi celui des vignes et de la production. Une cave fut ouverte pour la vente dans une des situations les plus favorables de Melbourne et tout y fut établi sur le meilleur pied. Comme nous touchions au moment où une longue lutte devait enfin porter ses fruits, il s'opéra un revirement subit, et à mesure que le succès nous arriva, ou s'étonnait de ne l'avoir pas cru possible.

Bientôt une distinction inattendue vint couronner nos efforts.

Le prix de l'Empereur d'Allemagne.

L'EXPOSITION universelle de Melbourne venait de s'ouvrir. L'Empereur d'Allemagne, désireux d'établir pour son peuple, des relations commerciales avec l'Australie, y envoyait, accompagné d'un personnel important, un homme éminent, un savant et un juge d'art à la fois, le Professeur Reuleaux. Pour marquer l'intérêt qu'il prenait à cette exposition, l'Empereur offrait aux colonies australiennes, un prix spécial composé de sept surtouts d'argent doré, d'une valeur de 25,000 francs, qui devait être adjugé "à celui des exposants australiens dont le progrès artistique et industriel serait le mieux démontré par les hautes qualités de son produit."

Annoncé dans ces conditions, ce prix excita la plus grande émulation, non seulement à cause de la valeur intrinsèque et artistique du présent, mais surtout à cause de l'honneur qui allait en rejaillir sur son heureux possesseur. Pour moi, jusqu'à la veille du jugement, je songeais peu qu'il pût échoir à nos vignes.

Vers la fin de l'exposition et lorsque le travail du jury des récompenses fut terminé, les présidents des différentes sections nommèrent dix huit can-

didats au prix de l'Empereur. Chacun d'eux représentait une importante branche de l'industrie australienne : la laine, les tissus, les machines agricoles, les machines à vapeur, le tabac, l'imprimerie, différentes fabrications, et enfin en dernier, le vin.

Le président de chaque section, en présentant son candidat, dût appuyer sa recommendation par un rapport motivé. Une assemblée générale des présidents de chaque section, discuta les différents mérites des candidats, et le résultat définitif fut la nomination des représentants de l'industrie de la vigne, les propriétaires de St. Hubert.

Peut-être il ne sera pas sans intérêt pour vous, Messieurs, de trouver ici la classification des vins exposés à Melbourne. Le tableau suivant vous en donnera une idée générale, mieux que toute autre explication.

Les vins de tous les pays furent soumis à la même appréciation, et leur mérite proportionnel fut exprimé par un certain nombre de points. Les vins qui obtinrent 21 et 22 points furent placés dans la première classe, ceux qui en obtinrent 19 et 18 furent placés dant la seconde, ceux qui furent adjugés 17 et 16 points dans la troisième, et ceux qui reçurent 14, 13, et 12 points dans la quatrième. J'ai compté pour simplification, ceux qui furent relégués dans la cinquième classe, avec ceux qui ne furent pas classés.

Nombre d'échantillons envoyés par chaque pays.		Nombre d'échantillons de chaque pays, classés dans les catégories suivantes.				Nombre d'échantillons placés dans la 5e. Classe et non classés.
		1ere. Classe.	2e. Class.	3e. Classe.	4e. Classe.	
		Ayant obtenu 21 et 20 points.	19 et 18 points.	17 et 16 points.	14, 13, 12 points.	
France	256	21	39	56	80	60
Allemagne	209	6	34	95	55	19
Italie	195	...	8	18	61	108
Autriche	63	...	1	12	31	19
Portugal	31	...	4	9	16	2
Espagne	17	...	4	5	3	5
Colonies Australiennes—						
Victoria (Melbourne) ...	357	...	11	55	67	224
Nouvelle Galles (Sydney) ...	159	...	6	36	20	97
Australie du Sud (Adelaide)...	149	...	2	24	33	90
Nouvelle Zælande ..	33	...	...	...	2	31
Australie de l'ouest ..	13	...	...	...	2	11
Cap de Bonne Espérance ..	11	...	...	2	7	2
Californie	9	...	...	...	3	6
	1,502	27	109	312	380	674

Parmi les vignerons Australiens, la candidature au prix de l'Empereur fut vivement disputée entre M. Munro, pour la colonie de la Nouvelle Galles; et les propriétaires de St. Hubert pour celle de Victoria. Le nombre de primes obtenues dans les trois premières classes, proportionnellement au nombre d'échantillons envoyés, et aussi l'étendue des vignes, décida en faveur de ces derniers.

Quelques jours après la clôture, le président de l'exposition, en me remettant cet honorable trophée, terminait ainsi: "En remportant ce prix, vous avez, non seulement obtenu la première place dans un noble concours où chaque compétiteur représente un homme utile au pays, mais vous avez ajouté Victoria à la liste des contrées qui produisent du vin. Vous avez, en outre, rendu fameux le nom du vignoble de St. Hubert, en attirant l'attention sur le grand établissement qu'avec tant de peines et de travaux, et je dois dire aussi tant de dépenses, vous avez élevé au milieu de nous. Je considère comme un honneur, aussi bien que comme un plaisir, d'avoir à vous délivrer, en qualité de président de l'exposition universelle de Melbourne, le magnifique prix donné par l'Empereur d'Allemagne et qui vous a été adjugé par les jurys. Laissez moi vous dire qu'un sentiment unanime, que partagent eux-mêmes vos compétiteurs rivaux, corrobore le choix des jurés et la sanction finale de l'éminent délégué de l'Allemagne, le Professeur Reuleaux."

J'espère qu'on me pardonnera d'avoir cité ces paroles. Elles étaient une compensation de mes années d'anxiété, la justification de ma persévérance.

Dans ma réponse, je tâchai d'exprimer, moi aussi, le sentiment que la distinction qui nous était accordée, était adjugée à la production australienne tout entière. "Le vin, dis-je, plus que tout autre produit, profite de la réputation qui lui est faite. Si le prix de l'Empereur avait été donné à la laine, aux céréales ou au sucre, la valeur de ces produits n'en aurait pas été augmentée. Le succès du vin australien, au contraire, datera peut-être, en Australie et au dehors, du jour de la proclamation de ses qualités."

En effet, l'impression résultant de cette haute distinction fut des plus avantageuses pour le vin australien. Un an après, tous les propriétaires de vignes pouvaient compter sur une augmentation de cinquante à cent pour cent sur la valeur antérieure de leurs vins. Les acheteurs reprenaient courage, et la vigne redevenait une propriété. Une vente publique que je vais vous citer, et qui est encore récente, vous donnera la mesure de ce revirement.



Une vente de vin.

A QUELQUES minutes de Rutherglen, une des petites villes créées dans la province de Victoria, par la découverte de l'or, un vigneron Allemand cultive à lui tout seul un petit vignoble de deux hectares et demi. Tranquillement assise dans la terre riche où le métal précieux ne s'est pas trouvé, sa vigne contraste avec le terrain bouleversé, qui, tout à côté, marque la longue trainée aurifère aujourd'hui épuisée et abandonnée. C'est le produit de cette vigne, qui gardé et accumulé pendant plusieures années, vendu fort cher une première fois et revendu peu après pour une valeur double, faisait faire un pas de plus à l'industrie tout entière.

Etant allé, il y a quelques semaines seulement, parcourir les districts viticoles de Victoria, pour m'informer des différents modes de fermentation adoptés par les vignerons—question importante que je me permettrai d'examiner tout à l'heure—j'allai visiter cette vigne. J'espère, dans le cas où ces lignes tomberaient sous les yeux de son propriétaire, qu'il ne m'accusera pas d'indiscrétion, si le charme et l'originalité de tout ce que j'ai vu chez lui, me fait désirer, comme dit Montaigne, *d'y fripponer de quoy esmiaitier* mon récit.

J'ÉTAIS en compagnie d'un ami, et l'obligeant hôtelier de l'auberge d'où nous partions pour faire nos excursions dans les vignobles environnants, nous conduisait dans son buggy. Comme il était un des rares intimes de notre vigneron un peu misanthrope, nous comptions sur lui pour nous ménager une entrée, difficile en tout temps, et, ce jour là, d'autant plus que c'était un dimanche, et qu'ayant déjà visité plusieures autres vignes, nous arrivions à la nuit tombante.

Chemin faisant, notre hôtelier nous avait raconté les détails de la vente de vin, qui, quelques mois auparavant, avait apporté une quasi fortune au maître de cette petite propriété.

R. . . ., le vigneron, tenant jusque là à ses barriques comme une poule à ses poussins, n'avait jamais vendu qu'à la dernière extrémité, quelques fois même, seulement parcequ'il y était contraint par les rares créanciers qui fournissaient à ses modestes besoins.

C'était sa manie. Pour lui, vendre son vin était un chagrin. Aussi, quand un de ses fûts était offert, il rapportait un bon prix, même alors

que d'autres vignerons ne pouvaient vendre les leurs. Du reste, l'homme était un expert, et s'il aimait tant à garder son vin, c'est qu'il l'estimait avec juste raison.

Quand les vins de la colonie haussèrent de valeur, son ami, notre conducteur, le persuada de tenter une grosse affaire et obtint de lui des échantillons qu'il envoya à un marchand de Melbourne. Celui-ci satisfait de la qualité, et en même temps prévenu de la nécessité d'une action prompte, arriva avec un acte de vente, où rien ne manquait que les chiffres et les signatures, et muni de 1,200 francs pour payer un acompte. R. . . . avait 7,000 gallons de vin, environ 318 hectolitres. Une offre de 132 francs par hectolitre, 42,000 francs, fut acceptée, l'acte présenté fut signé, l'acompte reçu ; et cependant, nous racontait notre hôtelier, dix minutes après, le vendeur regrettait ses tonneaux et demandait à résilier son contrat.

D'après ceci, je m'attendais à être reçu par quelque rude et vieux travailleur, aux cheveux mal peignés, dont tout l'ensemble annoncerait l'avare. Quelle ne fut pas ma surprise, en voyant venir à nous un homme de moyenne taille et d'âge moyen, dont l'habillement de coupe ancienne mais soignée, le linge blanc, les bottes bien cirées, décelaient tout d'abord les habitudes d'ordre et de régularité systématique. M. R. . . . avait

bien plutôt l'air d'un pédagogue ou d'un bibliophile, que d'un cultivateur. Je lui fus présenté—mon nom comme vigneron me fit bien recevoir—il avait été en Suisse et nous échangeâmes quelques mots d'Allemand—après une poignée de main, nous fûmes amis, et il alla chercher dans sa petite maison la clef de sa cave.

Cette cave était un simple abri, fermé par deux longues cloisons de planches façonnées à la hache, et couvert par une toiture d'écorces d'arbres. Elle renfermait quatre rangées de barriques, la plupart des *hogsheads* qui avaient apporté du brandy de France. A quelques pas de la chandelle qu'il avait fallu allumer pour nous éclairer, la toiture, mal jointe, laissait voir entre les deux lignes irrégulières des écorces, le bleu profond du firmament et les étoiles dont il était parsemé.

Mon hôte avait apporté un verre, et, sur ma demande, commençant par le vin blanc, il appliqua son tâte-vin, le plus menu et le plus soigné du monde, au tonneau que je lui indiquai au hasard. Je ne sais si c'était la longue course, l'heure avancée du jour, ou le plaisir de trouver un vin bien fait là où nous nous attendions à trouver un vin sucré comme la généralité de ceux du district, mais son vin me sembla du nectar. Nous gôutâmes barrique après barrique, chacune meilleure que l'autre. Il y avait là le produit

des deux dernières vendanges seulement, environ 80 hectolitres, tous les vins des vendanges antérieures ayant été enlevés à la fois. Après les blancs, vint le tour des vins rouges, tous excellents aussi. Vous allez envoyer une de vos barriques à l'exposition de Bordeaux ? demandai-je à M. R. . . . Oh ! non, me répondit-il, j'en ai trop peu pour que cela m'intéresse. C'est fâcheux pour la colonie, lui dis-je, et malheureusement votre cas ne sera pas le seul : voilà comment les vins les mieux faits, peut-être, ne sortiront pas du pays.

Nous discutâmes la question de la fermentation et du remplissage, sur laquelle je reviendrai, et je fut heureux de trouver mes théories confirmées par sa pratique.

Au retour, pendant que le cheval de l'hôtelier trottait bravement, choisissant son chemin dans la nuit, nous faisions l'analyse de tout ce que nous avions vu dans la journée. Partout, la vigne nous avait apparu comme le complément de la ferme. Le vin de R. . . ., quelques mois après avoir été transporté à Melbourne, avait été offert aux enchères publiques, divisé en lots chacun d'une barrique. Il avait réalisé 190 à 484 francs par hectolitre, 242 francs en moyenne, presque le double du prix payé au vigneron.

Un pareil résultat avait convaincu les plus incrédules. Les propriétaires de vignes, qui,

quelques années auparavant, n'auraient pas pu obtenir, même du plus confiant des banquiers, une avance sur leurs vins ou sur leurs vignes, trouvèrent des fonds pour étendre leurs opérations. Leurs caves, du reste, devenaient leurs banques. Une compagnie pour faire du champagne, récemment fondée à Melbourne, envoyait ses agents pour faire des achats. De tous côtés, dans les nombreuses fermes que nous avions visitées, on ajoutait à la vigne, ici dix hectares, là trente. Dans ce district seulement, notre conducteur nous dit qu'on pouvait constater une augmentation de 500 hectares de vignes, pendant cette saison même.



C'ÉTAIT bien là le revirement dont je vous ai parlé. Deux ans auparavant, la commission des vins, à l'exposition de Melbourne, constatait la diminution croissante des vignes plantées en Victoria—4,937 arpents en 1875 et 4,284 arpents en 1880—en cinq ans une diminution d'un cinquième ! Dans la période de

çinq ans qui se terminera en 1885, si les informations de mon guide sont justes, et je le crois pour avoir vu moi-même les lignes droites des jeunes plantations s'étendre de tous les côtés des routes, les statistiques australiennes prouveront une large extension de la vigne.

Et comment pourrait-il en être autrement, dans cet heureux pays, où tout concourt à favoriser cette culture, et où tout ouvrier sobre, travailleur et économe, est certain de devenir un homme indépendent ?

Les terres du gouvernement ne sont plus, depuis quelques années, excepté dans des cas exceptionnels, vendues aux enchères. Elles sont offertes au premier occupant, qui peut choisir à son gré, parmi celles qui restent encore, 320 arpents pour lui et autant pour chaque adulte, s'il a une famille. Il devient absolu propriétaire après payement pendant vingt ans, de 1 shilling (1 franc 25 c.) par année et par arpent ; payements qu'il peut anticiper s'il désire être propriétaire immédiat.

Ceux qui ont pris des terres à ces conditions il y a quelques années, sont aujourd'hui des fermiers fort à leur aise, cultivant de 150 à 500 hectares et plus. Dans la tournée que je viens de raconter, je vis, le même jour, quatre exploitations où la vigne occupait environ cinquante hectares. Dans l'une, le propriétaire, un Badois, finissait de bâtir une maison qui lui coutait près de 40,000 francs

et mariait son fils auquel il donnait 150 hectares. Dans une autre, une plantation d'orangers et une forêt d'arbres d'ornement entourait le terrain sur lequel la nouvelle maison allait être construite; la vigne, déjà ancienne, s'étendait des deux côtés. Dans une troisième, au milieu même de la vigne, une maison confortable, avec sa tour blanche à deux étages, venait d'être terminée. Partout on aurait pu inscrire

Vitis hæc otia fecit !

Mais ce n'est pas seulement le comfort qui augmente chez ces gens heureux, c'est aussi l'intelligence ; ce sont les moyens de cultiver leurs vignes, de faire et de soigner leurs vins. Dans l'une de ces vignes, je trouvai une machine à vapeur et un moulin pour pulvériser les os. Dans une autre, des charrues, des gratteuses américaines. Cette dernière appartenait à trois frères, tous jeunes encore. L'un d'eux venait de passer un an en Californie, pour y apprendre à cultiver en grand. Il en rapportait les machines et les instruments aratoires si simples, si pratiques et si peu coûteux, qui se fabriquent dans ce pays. Un dépôt de ces instruments était établi chez lui et j'en profitai pour nos vignes. Son frère, me dit-il, était en Amérique, apprenti dans une maison de Champagne, et ses yeux semblaient dire : dans deux ans nous ferons du Champagne.

C'est par cet esprit de progrès qui est le propre de la race Anglaise, que nous pouvons nous attendre, sous peu, à un immense développement de la vigne en Australie.

Du reste, il ne sera pas dû à l'esprit de la race anglaise seulement, il le sera à l'assemblage de tant d'hommes entreprenants et intelligents de toutes les nations ; et parmi celles-ci, la France aura fourni un important contingent.



Une vigne française.

DEUX vignes considérables, parmi celles que j'ai visitées, appartiennent à des Français. Chacune d'elles offre la preuve du succès qui dans les colonies récompense le travail, l'ordre et la persévérance ; je vais essayer de vous en donner une idée.

Ayant appris il y a quelques années qu'un Français venait de débarquer à Melbourne, engagé par le propriétaire de vignes le plus important de la Nouvelle Galles, pour prendre soin de son vignoble et de ses caves, j'allai lui souhaiter la

bienvenue à l'hôtel où il était descendu. M. X. . . . me présenta à la compagne dévouée qui l'avait accompagné. Huit ans après, un matin, j'arrivais inattendu à la limite de leur enclos. Tout près de la barrière je rencontrai M. X. . . . que j'avais revu plusieures fois, depuis, à Melbourne. Du haut des cinq ou six marches qui conduisaient à leur cottage, Me X. . . . me reconnut et me fit entrer. Une petite salle entourée de grandes caisses peintes en vert, remplies de daturas, de fuchsias et d'autres fleurs, servait d'antichambre, d'un côté à un salon, et de l'autre aux autres appartements. Tous les planchers de la maison, faits de pin du Murray, un magnifique bois de même couleur que le chêne, étaient cirés comme le sont les parquets en Europe. C'était une rare exception en Australie, et cela semblait si frais, si bien adapté au climat, en comparaison de ces abominables tapis qu'on rencontre partout dans les pays anglais, que ma première impression fut comme si je me retrouvais en France. L'arrangement gracieux de tout le reste completa cette illusion.

M. X. . . . devait son temps à celui qui l'employait ; de 10 heures du matin à 4 heures du soir ; il recevait pour ses services de fort beaux appointements, équivalents à ceux d'un général en France. Dès le début, il avait employé ses économies à l'achat d'une pièce de terre de 200

acres, peu distante du vignoble qu'il régissait, et qui réunissait toutes les conditions nécessaires pour y former un important établissement de vignes. Son frère, venu de France, s'était joint à lui, et chaque année quelques hectares de plus étaient ajoutés à leurs premières plantations. Dès l'aube, avant d'aller surveiller les affaires de son patron, et le soir, de retour chez lui, M. X. . . . travaillait bravement et allègrement à sa propre vigne, à la construction de ses caves, à son jardin.

Les vignes, de 20 hectares déjà lorsque je les visitai, etaient établies dans un terrain riche et sableux admirablement adapté à cette culture. Un défoncement à la charrue avait été suffisant. La force des souches prouvait l'excellence du sol. Elles étaient plantées en quinconce, à deux mètres de distance, ce qui permettait les labours à la charrue dans tous les sens, et soutenues par des échalas peu coûteux, qu'on enlevait à mesure que les ceps devenaient assez forts; M. X. . . . cultivant ses vignes comme on le fait dans l'Herault, sans aucun support.

Le coût du travail de la vigne, cultivée dans ces conditions, ne dépasse pas 150 francs par hectare et par an, tous frais compris. Dans ces terres fertiles, la moyenne du rendement est de 40 hectolitres par hectare, lorsque la vigne est en plein rapport. Les vignerons qui ont construit des caves, achètent les moûts de ceux qui veulent

s'éviter les embarras de faire le vin. En 1882 le moût s'est vendu, à la vendange, dans le district qui nous occupe, au prix de 40 francs par hectolitre. Ces détails sont suffisants pour vous indiquer les avantages de cette culture.

M. X. . . . me conduisit dans ses caves. Une centaine de barriques contenaient sa dernière récolte. Une petite cave provisoire contenait, en outre, un essai de vin de Champagne entrepris déjà sur une certaine échelle, mais qui n'est que le début d'une fabrication qui pourra devenir la spécialité de ce vignoble.

Pendant pue nons causions et que nous dégustions ces différents vins, le jeune X. . . . vint nous dire que sa mère nous attendait pour le *lunch*, le repas du milieu du jour. Ici encore je crus me retrouver en France, en voyant le soin apporté à tout ce qui nous fut offert. Point d'apparat, rien de prétentieux, mais tout bon et bien. La petite salle à manger était attenante à la cuisine, et toutes deux détachées de quelques pas de la maison. C'était le domaine particulier de Madame X. . . . fille d'un fonctionnaire de l'administration française et femme distinguée qui suffisait à elle seule aux travaux de son ménage. Quant aux employés de l'exploitation ils vivaient et apprêtaient leur nourriture dans une maison à part de sorte que les maîtres n'en eussent pas les embarras, car une des petites misères de

la vie en Australie c'est le service des domestiques. Une cuisinière reçoit 1,250 francs par an, une femme de chambre 1,000 francs, un cocher 1,500, un jardinier 1,200, et, sauf d'honorables exceptions, tous boivent plus ou moins, les cuisinières surtout. Avec cela, ils sont fort difficiles, et, comme ils trouvent toujours à se placer, au moindre reproche, ce sont eux qui vous avisent qu'ils prendront leur congé au bout de la semaine. Vous avez alors à en chercher d'autres, difficulté considérable si vous êtes loin d'une ville, et qui peut se renouveler tous les six mois. Aussi, il faut, la plupart du temps, fermer les yeux, murmurer sans se plaindre, et s'arranger comme on peut.

Madame X. . . . évitait tout cela en faisant elle même son ménage. Du reste, sa famille était peu nombreuse, et ses devoirs faciles dans un climat comme le leur, où le ciel bleu couvre presque tous les jours de l'année les différentes constructions qui composent leur établissement, où le sol graveleux est rarement détrempé par les pluies, et où toute la nature concourt à un ensemble d'ordre et de propreté.

Le lendemain, en me reconduisant à la ville voisine, située à quelques milles de chez lui,— savez-vous, me dit M. X. . . . ce qui à été le plus heureux pour moi? C'est que je suis arrivé ici sans argent. Si j'avais eu des fonds, j'aurais entrepris une foule de choses dont je me

repentirais aujourd'hui. Par nécessité, j'ai attendu : et l'expérience m'a appris ce qui était utile et profitable.

Dans quelques années, lorsque la fortune aura récompensé le travail de ces excellents colons, le souvenir des jours passés à l'acquérir, sera pour eux le plus doux plaisir.



Une cave dans le roc.

QUELQUES jours après, j'arrivais dans un autre district, à peu près dans la même latitude, mais dans une situation plus élevée, et à 200 kilomètres de là. Je m'arrêtai à la station du chemin de fer de Great Western, village créé par la vigne entre deux villes aurifères, Ararat et Stawell. Un mot sur chacune d'elles : ce sera court comme la durée des mines.—Une trainée d'or est découverte, les hommes s'y portent en foule ; pendant quelques années c'est une fourmilière. Pour nourrir, vêtir et amuser les travailleurs, des villes sont improvisées. Quand les filons d'or sont épuisés, les mineurs s'en vont,

les fournisseurs se regardent entre eux, puis les boutiques se ferment et l'herbe croit dans les rues. C'était un peu le cas de ces deux villes. 'A Ararat cependant, centre d'un grand pays de grains, une certaine activité continue de subsister. D'ailleurs, quelques mines y sont encore exploitées. Par la richesse de ses gisements, Stawell a été la merveille de l'Australie. C'est là que sont creusés les puits les plus profonds ; les mineurs y travaillent en ce moment à 800 mètres dans les entrailles de la terre, et ils y trouvent encore de l'or. Si, comme on l'espère, de nouvaux filons, semblables aux filons supérieurs épuisés aujourd'hui, se rencontrent à ces profondeurs, la prospérité renaîtra bientôt.

C'est à Stawell qu'on vous cite les examples les plus surprenants des coups de la fortune. Une seule mine de quartz, un vrai puits d'or, a donné en dix ans 20 millions de francs de dividendes à ses propriétaires. Le principal intéressé dans cette fameuse mine (appelée à juste titre *Pleasant Creek*, le ruisseau charmant) en devint actionnaire par hasard. Il fournissait à crédit les denrées de sa boutique à l'un des promoteurs du *claim :* cependant la veine d'or ne se trouvait pas. Le chercheur d'or, à bout de ressources et de patience vint trouver son débiteur. Je m'en vais chercher ailleurs, lui dit-il, et comme je ne puis vous payer autrement, prenez les coupons de ma part dans la

mine. Faute de mieux, le fournisseur les accepta. Quelques semaines après, les mineurs arrivaient à des amas d'or massif, et l'heureux boutiquier touchait, grâce à ses coupons, des dividendes de 50,000 francs par semaine—ce qui continua pendant plusieures années.

La station de Great Western est située presqu'au milieu des vignes. Laissant ma valise à la gare, je m'acheminai vers la plus rapprochée. Elle appartenait à un Anglais, M. B. . . . un vieux garçon, qui me reçut cordialement, me fit partager son diner et me montra son établissement. Le sol, comme presque partout dans les districts du nord où la vigne est cultivée, était formé d'une couche de terre rouge, riche et profonde. Le vignoble était de 30 hectares. Le principal intérêt consistait dans les caves. L'étage supérieur, au niveau du terrain, contenait les pressoirs, le cuvier, et une trentaine de tonneaux de 25 hectolitres chacun.' De là, un escalier s'enfonçait dans le sol, et l'on arrivait à une succession de longues galeries taillées dans le roc, de vraies catacombes, où les barriques et les piles de bouteilles étaient enfoncées dans des niches creusées irrégulièrement dans la roche à différentes hauteurs, à droite et à gauche des galeries.

Il y avait là trois passages parallèles, d'environ un mètre et demi de largeur deux mètres vingt

centimètres de hauteur et de quarante mètres de longueur. Trois autres passages taillés à angle droit, les reliaient entre-eux. Environ dix mètres de roc séparaient ces différentes allées. La roche formait une masse compacte, de couleur blanc jaunâtre, sans fissure aucune, sans trace d'humidité, et si tendre qu'on pouvait la couper au couteau. Mon guide me dit que les savants la classaient parmi les granits ; comme je ne m'y connais point, je le répète après lui. Quand on voulait y caser une barrique—il y en avait déjà de deux à trois cent—un ouvrier était envoyé avec une pioche ; en quelques heures, une niche de plus était excavée, et les débris hissés au dehors. Dans ces caves, si sèches, si chaudes, si propres à conserver et murir le vin, surtout des vins forts, M. B. . . . me fit goûter des crus de dix ans et plus, qui étaient vraiment superbes. Les rouges ressemblaient à ceux du Roussillon.

Au sortir des caves, comme nous étions au 24 mai, anniversaire de la naissance de la Reine d'Angleterre, jour fêté dans toutes les possessions anglaises, nous nous dirigeâmes vers une sorte de clairière, située à un mille de la vigne et pittoresquement ombragée d'arbres magnifiques, où des courses de chevaux devaient réunir les habitants des environs. Un buffet y avait été improvisé. Malheureusement, il avait plu toute la matinée, chose très rare dans ce district, et la

pluie tombait encore un peu. Trois ou quatre jeunes fermiers seulement, avaient été assez zélés pour amener leurs chevaux, et une douzaine de spectateurs, au plus, assez confiants pour braver le mauvais temps. M. B. . . . me dit que, probablement, tous ceux qui venaient pour les courses se seraient arrêtés chez ses voisins; des vignerons Français demeurant à un mille de là. Nous traversâmes la ligne du chemin de fer et nous arrivâmes bientôt chez eux.



La fête de la Reine chez des vignerons française.

DANS une critique, fort aimable du reste, de mon petit livre sur l'Australie, un journal de Fribourg (mon pays) disait: "Nous ne querellerons point M. de Castella sur sa prédilection, fruit d'une éducation tout française, pour un pays voisin dont il semble parler plus volontiers que de la Suisse. Mais nous nous ferions un scrupule de donner son livre comme guide à quelque pauvre diable qui serait tenté d'aller chercher fortune en Australie. Aussi bien, n'est-ce

pas le but que l'auteur s'est proposé en écrivant. Né, comme il le dit lui même, sous une heureuse étoile et d'un caractère facile, il est tout naturellement porté à prendre la vie par son beau côté et à tout revêtir d'une couleur rose."

Que voulez vous, vingt ans plus tard je me sens encore ainsi : et, je pense que même le pauvre diable qui songerait à émigrer en Australie pourrait, sans danger, se laisser influencer par le beau côté des choses. Ne vous étonnez donc pas, si, dans le vignoble que nous allons visiter, je ne trouve qu'à louer. Du reste, nous le verrons sous les plus favorables couleurs, un jour de fête, plein de monde et plein de joie.

Mais avant d'en passer l'enceinte, laissez moi vous dire quelques mots sur ses possesseurs ; tout, chez eux, prendra plus d'intérêt pour vous.

Il y a trente ans, en 1852, deux enfants, une jeune fille de vingt ans et son frère âgé de quinze, appartenant à une nombreuse famille de cultivateurs lorrains, émerveillés des récits de la découverte de l'or en Australie, formèrent l'aventureux projet d'y aller ensemble. Certains que leurs parents n'y consentiraient pas, ils s'adressèrent secrètement au propriétaire de la ferme de leur père et obtinrent qu'il prît les arrangements nécessaires pour leur passage à bord d'un navire anglais. Ils quittèrent leur ferme le soir, et, passant par une petite ville où demeurait un de

leurs oncles, ils allèrent lui dire adieu, en le priant de tout expliquer à leurs parents et de les rassurer sur leur avenir. Après trois mois de traversée, ils arrivèrent à Melbourne, alors en proie à la fièvre de l'or, et se rendirent aux mines de Beechworth. Le frère et la sœur ne se quittèrent jamais. Parmi les mineurs de Beechworth, il y avait bon nombre de Français : la sœur épousa l'un d'eux, et les beaux-frères, tous deux accoutumés au travail de la vigne, s'établirent, il y a vingt ans environ, sur le terrain qu'ils occupent en ce moment à Great Western. Ils trouvèrent dès l'abord parmi les mineurs un débouché facile pour leurs vins. Ils augmentèrent leur terrain par sélection, c'est à dire en prenant des terres du gouvernement aux conditions que nous avons déjà mentionnées, et leur propriété comprend maintenant mille hectares.

A notre arrivée, nous trouvâmes tous les gens du voisinage chez eux. Une salle de cinquante pieds de longueur et de trente de largeur dont le plafond était supporté par cinq gros piliers formés de troncs d'arbres équarris, occupait le centre de la maison. Comme un vestibule antique, elle donnait accès aux nombreuses pièces de l'établissement, qui était considérable, et le côté faisant face à l'entrée avait été laissé ouvert. Des groupes d'hommes, des jeunes filles armées de petits maillets pour jouer à la crosse, des jeunes gens

plaçant les cerceaux par où les boules devaient passer, y, avaient cherché un refuge contre la pluie. Au milieu de ces groupes, mon introducteur me conduisit vers les maîtres du lieu. Me. T. . . . celle qui trente ans auparavant, emmenait son jeune frère pour lui montrer le chemin de l'indépendance, était grande et forte quoique légèrement voûtée par les fatigues. Sa mise était celle du bon vieux temps français, et l'accent de son parler lorrain, dont elle n'avait rien perdu, lent et mesuré, s'accordait avec la bonté et la digne simplicité de son visage. Son frère, grand bel homme de 45 ans, avec des mains et des bras comme un Hercule, avait une de ces figures auxquelles on croit tout d'abord. Il avait épousé, depuis, la fille d'un Alsatien resté aux mines où ils travaillaient autrefois tous ensemble. Me. T. . . . appela sa fille et son fils ; deux grands adolescents parlant également le français et l'anglais. Les jeunes enfants de M. B. . . . complétaient la famille patriarchale.

Comme le jour baissait et que je tenais à voir les vignes, M. T. . . . m'y conduisit. Même terre riche, même vigueur de souches. La plus grande partie des plantations était sur la colline, le reste dans la plaine, au pied du côteau. On récoltait environ 28 hectolitres par hectare sur la colline, et 70 par hectare dans la plaine. Malgré cette différence de rendement il y avait à ce

moment, une dixaine d'hectares prêts à être plantés sur la partie la plus élevée. J'en marquai mon étonnement à M. T. . . . c'est que, me dit-il, nos clients savent bien faire la différence, entre le vin de plaine et celui de colline.

En effet, dans les vins légers des pays tempérés, la faible proportion d'alcool est amplement compensée par les arômes, par le tannin et par toutes ces pleines-bouches savoureuses qui font du vin la première boisson du monde ; mais les terres rouges et fortes, un soleil brûlant, ne laissent pas à ces qualités le temps de se développer, l'alcool absorbe tout. Dans les vins des pays chauds, la principale vertu, du moins au goût des classes actives, c'est la force. Dès lors, si, dans un climat très chaud, la même variété est plantée sur la colline et dans la plaine, le vin de plaine ne contenant rien de plus que celui de la colline, sinon une plus grande quantité de liquide, produite par une plus forte végétation, les deux vins se ressemblent en ton, comme dirait un peintre, seulement le ton a perdu sa meilleure qualité, sa force, il n'était pas fin, il est devenu plat.

L'étude des cépages pourrait peut-être permettre d'utiliser l'abondance des récoltes dans les terrains plats. Le carbenet par exemple, dont le raisin naturellement petit, produit si peu de jus lorsqu'il est planté sur les côteaux dans les districts chauds de

l'Australie, ne donnerait-il pas, grossi par l'humidité des plaines dans ces localités, un vin qui conserverait les qualités de cette admirable espèce? Et le chasselas (le fendant vert) qui ne se dessèche pas, qui n'augmente pas en un seul jour chaud, de deux ou trois degrés de glucose, comme le font certains cépages blancs dans ces localités, ne développerait-il pas dans le grain si gros de son raisin, des arômes qui y subsisteraient, parcequ'ils ne seraient pas détruits par une grande production d'alcool?

Au premiers temps où l'on plantait, on ne songeait pas encore à ces choses. Nous en causions, M. T. . . . et moi, et tous deux nous comptions sur le progrès à venir. Du haut de sa colline, il me montrait, de l'autre côté de la voie ferrée, à deux ou trois kilomètres seulement de son vignoble, une pente boisée où il venait de sélecter 320 arpents pour son fils, qui était entré dans ses 18 ans (âge requis par la loi): Parbleu, lui dis-je en riant, si mes huit enfants étaient d'âge, je pourrais établir une belle ferme dans votre district! Et je pourrais vous montrer de bonnes terres à prendre, me répondit-il.

La nuit était venue quand nous rentrâmes à la maison. Mon intention avait été de prendre le train du soir pour retourner à Melbourne, mais mes hôtes me pressèrent de rester, et un de mes compatriotes, un Suisse, président du conseil municipal de Stawell, que se trouvait parmi leurs

amis, me proposa d'aller le lendemain voir les fameuses mines d'or. Je fus facile à persuader, enchanté d'assister à leur fête. Le train pour Stawell devait passer dans la nuit : pour compléter ma connaissance de leur vignoble, nous allâmes visiter les caves, placées sous les bâtiments.

Elles étaient, comme celles du propriétaire voisin, creusées dans le sol, mais non pas en galeries étroites : c'était une grande excavation dans le roc, dont on n'avait conservé que les parties nécessaires pour supporter les piliers de charpente de la maison. Les parois extérieures des bâtiments étaient placées un peu en dehors des limites de l'excavation, ce qui était suffisant pour préserver les caves de la pluie. Les planchers de la maison, faits de bois très dur, servaient de plafonds aux caves. En soulevant quelques planches mobiles dans le vestibule, on pouvait faire entrer ou faire sortir des tonneaux de toute dimension.

M.M. T. . . . et B. . . . avaient, si je ne me trompe, environ 500 hectolitres de vin, tous très bons, un peu moins forts, mais surtout moins sucrés que ceux du Murray, quoique très corsés. Les blancs étaient semblables aux vins les plus capiteux de la côte du Rhône, et les rouges, je crois, à ceux de la Valteline ; peut-être plus riches encore, mais de même caractère. Vous en jugerez du reste vous même à l'exposition de Bordeaux.

Au sortir de la cave nous rejoignîmes les gens de la fête. Le souper s'apprêtait. Outre les trois tables, qui, fixées entre les piliers principaux de la grande salle, servaient aux repas journaliers de la famille et des ouvriers, deux autres tables étaient dressées. Bientôt, couvertes de nappes blanches et chargées de volailles grasses, de beaux jambons et de pâtés, elles réunissaient plus de cinquante convives. A la profusion anglaise des viandes vinrent se joindre les légumes cuits à la française, et l'excellent vin du vignoble était abondamment servi sur toutes les tables.

La réunion se composait de propriétaires voisins et de personnes amies venant de Stawell et d'Ararat. Parmi ces dernières quelques jeunes institutrices du pensionnat où la fille de M[e]. T. . . . avait été élevée, plusieures des amies de celle-ci, des employés dans les comptoirs et l'éditeur du journal de la localité.

Vers la fin du repas, mon compatriote, en sa qualité de président du conseil municipal de Stawell, porta la santé de la Reine, dont on célébrait la naissance. En quelques mots simples et vrais, il dit que c'est par ses hautes vertus que la Reine s'est rendue chère à tant de peuples, dont l'attachement à son trône et à sa famille, est ce jour là proclamé dans toutes les parties du monde. L'assemblée entière se leva en entonnant avec receuillement et de cœur le *God save the Queen.*

C'était l'expression du sentiment profond, qui, dans les colonies anglaises, non seulement anime les nationaux, mais qui se communique même à ceux qui sont d'origine étrangère. La conscience d'appartenir à la puissante famille de tant de grands pays, solidaires entre eux, y unit toutes les nationalités.

Un peu après que chacun eut repris sa place, je me levai pour porter, à mon tour, un toast que mes observations pendant trois semaines employées à parcourir les vignobles de Victoria, m'invitaient à proposer au sein de la réunion la mieux composée pour y répondre.—'A la vigne australienne—à la vigne, qui crée la prosperité, qui rend les hommes bons et sobres, qui entretient la sociabilité, qui occupe le plus de bras, qui apporte le plus grand bien-être dans les familles—à la vigne, de toutes les cultures la plus colonisatrice.

Sans doute, je répétais ce que Guyot avait dit avant moi, mais, s'il l'avait prévu, j'en avais la confirmation sous les yeux.

Quand les tables furent enlevées, les jeunes gens commencèrent à danser. Le piano du salon, roulé vers la porte qui s'ouvrait sur le vestibule, était accompagné par un violon. Les anciens, M.M. T. . . . et B. . . . et moi, confortablement installés dans un petit office à côté, nous continuâmes nos conversations sur les théories

viticoles, appuyées d'exámples, tout en fumant tranquillement et en regardant passer les danseurs. De temps en temps, la bonne Me T. . . . venait nous rejoindre, et ce fut alors, que rappelant le passé elle me donna les détails que je vous ai communiqués.

Le train qui devait reconduire une partie des invités chez eux, passait à deux heures du matin. Un peu auparavant, on nous servit de bon café, et après que j'eus dit adieu à toutes ces excellentes gens, M. T. . . ., hospitalier jusqu'au dernier instant, prit mon bras et m'accompagna par la nuit, jusqu'à la gare.



Quelques mots sur la fermentation insensible.

LES esquisses d'après nature que j'ai placées sous vos yeux vous auront donné, Messieurs, un aperçu de la vie paisible d'un grand nombre de viticulteurs en Australie. Il me reste à vous dire quelques mots des difficultés que nous avons tous rencontrées plus ou moins, surtout ceux qui ont entrepris la culture de la vigne sur une grande échelle.

Parmi ces difficultés, la plus sérieuse, comme je l'ai moi-même éprouvé à mes dépens, c'est celle des fermentations en grand. Si cette opération peut être, par fois, imparfaitement éxécutée dans les vieux pays de vignes, par ceux qui ont reçu de leurs pères, et pratiqué dès leur enfance, des procédés locaux consacrés par l'expérience depuis des siècles, combien doit-elle être plus difficile dans un pays sans antécédants, où les vignerons allemands, suisses, italiens, français, ceux du Jura, de la Bourgogne, de la Provence et du Bordelais arrivent, chacun avec un système different.

Pour nous éclairer sur le choix à faire parmi tant de méthodes, nous nous mîmes à lire tous les livres sur le vin que nous pûmes nous procurer : Chaptal, Pellicot, le comte Odart, d'Armailhac, Guyot, Vergnette-Lamotte, et d'autres encore. Malheureusement, notre manque d'éducation viticole préalable nous empêchait souvent de les comprendre, et notre expérience était trop restreinte pour nous mettre à même de choisir, parmi tant d'enseignement divers, ce qui convenait à chacun de nous, selon le climat et la nature des cépages. "Les opérations de la vinification, dit Bataillat, varient selon les localités ; de même, la durée que le vin doit rester dans les cuves. Ici c'est 8 heures, là 8 jours, ailleurs 30 jours et plus." Le choix pour nous était difficile. Notre petite colonie des bords de la Yarra étant inspirée

d'idées françaises, notre ambition était de faire des vins de France. Nous adoptâmes les courtes fermentations comme étant le plus généralement conseillées.

Guyot, dans son Etude, des vignobles de France livre alors le plus récent que nous eûmes en notre possession, et que nous pensions être un guide sur, dit: "Le vin achève sa fermentation dans les tonneaux, dont on laisse la bonde ouverte: les grains, les pellicules, le tartre excédant, sortent pendant plusieurs jours, et l'on remplit pour favoriser cette purification. C'est ainsi que se font les meilleurs vins rouges, les plus colorés, les plus brillants et les plus généreux: à cuve *ouverte*, à marc *flottant*, tirés *troubles et chauds*, perfectionnés dans leur tonneau."—Hélas! trois fois hélas!

Les conditions nécessaires pour le perfectionnement au tonneau, c'est à dire pour l'accomplissement complet de la fermentation insensible, dont il dépend, ont été, du moins pour nous en Australie, insuffisamment indiquées et mises en relief, par les auteurs qui ont écrit sur le vin. En France, où les moûts sont comparativement aux nôtres, faibles en glucose, la fermentation à la cuve laisse peu de sucre et la fermentation insensible s'accomplit peut-être, dans toutes les circonstances. En Australie, pour tous les vins, pour les rouges et pour les blancs, soit que les moûts soient trop chargés de glucose, soit par quelqu'autre cause

que nous ne comprenons pas, cette seconde fermentation est toujours difficile, et lorsqu'elle ne s'accomplit pas intégralement, le vin reste sucré et tourne plus tard à l'acide.

Faute d'avoir compris le principe de la fermentation insensible, j'ai dû livrer à la chaudière, pendant 10 ans, près de quatre mille hectolitres de vins mal faits, produits par mes vignes. Cependant à chaque vendange, de nombreuses cuvées ont peu à peu suggéré à mon observation, sinon des principes certains, du moins des moyens pratiques dont la mise à éxécution a produit, depuis cinq ans, des vins constamment bien constitués.

Le désir de soumettre à votre association, Messieurs, des faits que j'ai constatés à ce sujet, sur des quantités considérables de vins, et dans des conditions très différentes, à été la première origine des notes australiennes que j'ai l'honneur de vous adresser. Je ne suis pas assez téméraire pour oser formuler des préceptes, là où tant de savants illustres ont hésité à le faire, mais on me pardonnera, j'éspère, d'avoir ajouté à l'exposé des faits, des réfléxions suggérées par la répétition constante de ces mêmes faits. Si mes déductions sont erronées, la faute en sera à un isolement qui ne me permet pas de m'éclairer par la discussion avec des hommes mieux informés que moi. Les vignerons d'Algérie ont, je crois, un climat sem-

blable à celui du nord de Victoria. Si ces notes parviennent à quelques uns d'entre eux, ils trouveront peut-être quelqu'analogie entre notre besoin d'apprendre et le leur, ainsi qu'entre les conditions dans lesquelles ils font leurs vins et nous les nôtres.

Parmi tous les auteurs que j'ai rencontrés, aucun excepté le comte Odart, n'indique que le traitement au tonneau, immédiatement après l'enfutage doive différer selon la fermentation plus ou moins longue à la cuve. Un seul, M. Chaverondier, mentionne qu'après l'enfutement, les tonneaux doivent être laissés de trois semaines à un mois sans être remplis. Chaptal dit qu'après avoir soutiré le vin de la cuve trouble et fermentant encore, on doit "dès le premier moment que le vin a été mis dans le tonneau, remplir, et surveiller l'affaisement avec soin pour verser du nouveau vin et tenir le tonneau toujours plein."

M. de Vergnette Lamotte, dans son excellent livre, *Le Vin*, page 93, dit "Pendant la première semaine qui suit l'enfutage, il est nécessaire de remplir les vins tous les jours." Il ne fait aucune autre remarque.

Le comte Odart, dans son admirable *Manuel du Vigneron*, page 258, établit une différence: "Deux fois 24 heures après le décuvage, lorsque la cuvaison a été courte, une nuit seulement lorsqu'elle a été longue, il ne faut pas tarder à remplir les

tonneaux, et cela à des intervalles d'autant plus courts qu'on est plus près de l'époque où le vin a été entonné."

M. Chaverondier, dont le livre *La Vigne et le Vin* ne nous est malheureusement parvenu qu'il y a environ deux ans, dit, dans son chapitre si complet sur la mise en tonneaux : " Lorsque les tonneaux sont pleins, on met sur le trou de bonde quelques feuilles de vigne, que l'on assujettit en les couvrant d'un peu de sable ; cela suffit pour préserver le vin du contact de l'air, et lui permet néanmoins d'accomplir sa fermentation insensible. Après trois semaines ou un mois, lorsque cette fermentation complémentaire est à peu près achevée, on remplit de nouveau les tonneaux qu'on bouche ensuite avec un bondon."

La pratique conseillée par M. Chaverondier est celle que j'avais déjà adoptée dans mes caves avant d'avoir eu la bonne fortune de recevoir son livre. Depuis, appuyé de son autorité, j'ai publié dans les journaux australiens une lettre aux vignerons dans laquelle j'ai mentionné la nécessité de commencer les remplissages journaliers pour tous les vins, rouges ou blancs, alors seulement que l'absence de la production du gaz carbonique annonce la cessation de la fermentation secondaire. Dans ma visite récente aux vignobles de Victoria, j'ai eu le plaisir de trouver partout la confirmation de ce que j'avais observé chez moi.

C'est par la supériorité des vins blancs dans lesquels la fermentation insensible avait été laissée le plus longtemps s'effectuer, sur ceux dans lesquels cette opération avait été dérangée par un remplissage prématuré, que j'observai la nécessité d'abandonner les vins à eux-mêmes après l'enfutage ; mais c'est surtout dans les districts chauds que j'ai trouvé une grande différence entre les vins remplis fréquemment et ceux qui avaient été laissés tranquilles. Je crois être dans le vrai en attribuant au dérangement de la seconde fermentation qui est très longue dans les vins riches, le goût d'éther, que non seulement un certain nombre de vins australiens, mais encore beaucoup de vins des pays chauds de l'Europe, prennent en viellissant. Je vais indiquer brièvement comment je suis arrivé à cette conclusion.

Les livres s'étendent fort peu sur la fabrication du vin blanc. Le comte Odart recommande le débourbage, mais quant à la fermentation au tonneau, comme tous les auteurs, il dit simplement "dès qu'elle est entièrement terminée on remplit le poinçon et on le ferme avec la bonde." Le moyen de reconnaître que cette fermentation est terminée ne se trouve enseigné nulle part. Faute d'indication précise, c'était pour nous la pierre d'achoppement.

Pendant les premières années de mes débuts, ma pratique était d'attendre environ 15 jours

après l'enfutage pour remplir les tonneaux. Peu à peu je remarquai que plus ce remplissage et les suivants étaient retardés, plus les vins devenaient rapidement clairs, plus ils étaient liquoreux, nerveux, et, pardessus tout, agréables et savoureux. J'observai, en même temps, que les vins blancs ouillés de bonne heure, restaient longtemps troubles et laiteux, sucrés sans être moelleux, et qu'à mesure qu'ils viellissaient ils devenaient secs, durs et acides. Quelques accidents confirmèrent ces observations.

'A plusieures reprises, des tonneaux de vin blanc placés à l'écart à la vendange, furent oubliés et ne furent pas remplis en même temps que les autres. L'un d'eux, un fût de 20 hectolitres environ, fut trouvé en vidange cinq semaines après qu'il avait été rempli de moût; le vin en était parfait, et conservé longtemps à dessin, il demeura un des meilleurs de ma cave. Par degrés, à chaque vendange je prolongeai l'intervalle entre le jour d'entonnement du moût et le jour du remplissage jusqu'à la bonde.

Nos vins sont faits dans des foudres de 20 à 50 hectolitres. Chacun de ceux-ci porte une ardoise où nous inscrivons à la craie blanche, tout ce dont nous voulons garder mémoire; en premier lieu la date de l'enfutement. Un mois après cette date j'examine si la fermentation est terminée. Pour m'en assurer, je présente une allumette enflammée

au trou de la bonde : si l'allumette s'éteint, cela prouve que le vin produit encore du gaz carbonique, et dans ce cas, j'attends encore deux ou trois jours pour répéter l'essai. Ce n'est que lorsque l'allumette ne s'éteint plus, que je remplis le tonneau et que je commence les remplissages réguliers.

C'est à la complete exhaustion de la fermentation avant cette operation que j'attribue le fait, que, depuis l'adoption de cette pratique, il y a quatre ou cinq ans, je n'ai pas eu un seul tonneau de vin blanc qui ait mal tourné. L'allumette enflammée me semble le moyen le plus simple et le plus sur pour décider entre des vins qui, quoique récoltés le même jour peuvent terminer leur fermentation à des époques plus ou moins éloignées, selon le cépage dont ils sont faits et selon la température du lieu où ils sont placés.

S'il est bon d'observer la fermentation et d'en attendre la cessation dans notre district de la Yarra, ou les moûts marquent seulement 10 à 12 degrés gleucomètriques (Beaumé), cela est bien plus important dans les districts du Murray et au delà en Australie, où les moûts accusent jusqu'à 15—16 et 17 degrés.

Dans un de ces districts, je visitai le même jour cinq à six vignes. J'appellerai la première la vigne A ; son propriétaire, un de nos meilleurs vignerons, était autant que moi désireux d'étudier la question de la fermentation, et quand j'arrivai

chez lui il me montra, sur la table de son laboratoire, la lettre que j'avais publiée un peu auparavant, à ce sujet. Il avait adopté la pratique que je recommandais et n'avait rempli ses tonneaux que de quatre a cinq semaines après l'enfutement. Tous étaient très bons ; les blancs étaient déjà clairs et agréables à boire. Nous allâmes ensemble visiter les vignobles de ses voisins. Le propriétaire de la vigne suivante, que j'appellerai la vigne B, remplissait ses vins ; les rouges immédiatement après l'enfutage, et les blancs, dès le commencement de la fermentation tumultueuse, pour favoriser le dégorgement. Il donnait à ceux-ci 15 jours environ pour la seconde fermentation, et commençait les remplissages fréquents. La différence entre les vins des deux vignobles était vraimant surprenante. Ici, quoique nous fussions alors environ deux mois après la vendange, les vins blancs étaient encore troubles, épais et désagréablement sucrés.

Dans la troisième vigne, le remplissage n'avait été effectué qu'après quatre ou cinq semaines, comme dans la vigne A ; les vins y étaient très bons. Même chose dans la quatrième vigne. Dans la cinquième, le remplissage avait été pratiqué dès le commencement. Les blancs avaient été remplis pour les faire dégorger, et, après 15 jours de repos pour la seconde fermentation, les remplissages réguliers avaient été

pratiqués. Tous les vins étaient restés sucrés. Les blancs ressemblaient, comme disent les Anglais, à de la soupe aux pois, tellement ils étaient encore troubles. Le propriétaire nous offrit de goûter un grand nombre de vins vieux. Ils étaient devenus clairs avec le temps, mais ils étaient tous secs et éthérés, désagréables ou plutôt impossibles à boire.

Le jeune vin dont la fermentation a été dérangée et celui dans lequel elle a été bien accomplie ne se ressemblent pas. Le sucre du premier attaque le sens du goût bien plus qu'il ne le flatte. Le vin est plat, fort, piquant et sucré tout à la fois; l'ensemble produit une sensation désagréable et le gosier se contracte. Dans le second tout est combiné en parfait accord avec l'alcool: c'est encore doux, mais franc, plein et moelleux; l'impression est agreable et le gosier se dilate quand la bouche s'emplit. C'est ce que j'éprouvais. Pendant ma visite à ces vignerons; chez les uns, malgré mon désir d'être gracieux pour tous, je ne pouvais avaler leurs vins——chez les autres, c'était une obligation dont il m'était facile de m'acquitter.

Je crains d'être trop long, mais l'importance de la question sera mon excuse. L'exemple suivant est frappant, et ce sera le dernier. J'étais dans le district du Murray: trois amateurs de vignes et moi, nous faisions une tournée parmi les vignobles, ayant à parcourir environ 90

kilomètres le même jour avec la même paire de chevaux——course assez ordinaire en Australie, où un cavalier fait souvent 140 kilomètres en un jour. Dans la matinée, passant devant une petite vigne de 4 à 5 hectares, attenante à une auberge où nous faisions donner à boire à nos chevaux, nous demandâmes à l'aubergiste, un viel Allemand, qu'il nous fit goûter son vin nouveau.—Je ne puis pas vous le montrer, nous dit-il, j'ai fait une si mauvaise vendange à cause de la sécheresse, que je n'ai que deux tonneaux et que je n'ai pas eu assez de moût pour les remplir: mon vin ne vaudra rien cette année et j'y prends peu d'intérêt.——Justement mon affaire, dis-je à mes compagnons, vous allez voir que son vin sera parfait. J'avais goûté les jours précédents une quantité de vins dans des vignobles où le remplissage était pratiqué de bonne heure, et lorsque j'avais témoigné mon étonnement aux vignerons de trouver leurs vins troubles et laiteux, ils m'avaient tous assuré que leurs vins, à cause de la richesse des moûts, ne pouvaient pas devenir clairs avant bien des mois. J'étais par conséquent d'autant plus curieux de voir comment serait celui-ci.

L'Allemand nous conduisit à sa cave. A côté de quelques tonneaux de vieux vins, il en avait bon nombre de vides; il nous en montra deux qui contenaient sa récente récolte; l'un celle de

vin rouge, l'autre celle de vin blanc; chacun pouvait contenir environ 12 hectolitres. Tous deux étaient bondonnés, et comme il n'avait pas compté les rémplir, l'aubergiste avait entouré les bondes de terre glaise pilée, pour empêcher l'air de pénétrer dans l'intérieur. Nous commençâmes par le vin blanc : il y avait bien 20 centimètres de vide dans le tonneau, et ce vin était là depuis deux mois, n'ayant jamais été dérangé depuis le jour où le raisin avait été pressé. Quelle ne fut pas ma satisfaction de voir un vin absolument limpide découler du tube de fer blanc plongé dans le tonneau par le trou de la bonde. Ce vin était parfait, de coleur un peu jaune, comme du Xérès, mais droit de goût, plein de sève et agréable quoique très alcoolique. Mes compagnons furent comme moi surpris de le trouver déjà si fait, car on aurait pu lui croire un an d'âge. Le tonneau de vin rouge était aussi très bon, encore sucré, mais non pas d'un sucré agaçant, si je puis m'exprimer ainsi; le vin était ample, riche et puissant.

Le même jour en revenant par une route parallèle à celle du matin ; nous arrivâmes à une autre auberge tenue aussi par un vigneron allemand. Comme il se faisait tard, mes compagnons voulaient passer outre.—Remplissez-vous vos vins nouveaux, demandai-je à l'aubergiste qui était sur le seuil de sa porte ?—Je le crois bien, me

répondit-il, tous les jours.—Allons les voir, dis-je à mes amis. La cave n'était pas loin, ils y consentirent. Les blancs étaient comme de la soupe, et les rouges semblables à un punch où l'on aurait mis trop de sucre.

Encore un mot pour mentionner une pratique rationnelle que je trouvai appliquée dans un petit vignoble de 5 ou 6 hectares, appartenant à des Danois,—où la science de la vigne va-t-elle se nicher!—Leur vigne était admirablement tenue, et, malgré la sécheresse, ils avaient eu une bonne récolte. Cette récolte était logée tout entière dans des barriques de deux hectolitres et demi, ayant contenu du Cognac. Quand j'entrai dans la cave je trouvai que chaque barrique avait été remplie jusqu'à l'orifice quelques jours auparavant, c'est à dire plus d'un mois après leur vendange, puis fermée avec une bonde percée d'un trou et munie d'un petit tube d'étain recourbé et plongé dans l'eau contenue dans le fond d'une bouteille cassée, placé sur le tonneau à côté de la bonde. C'était le soir, heure à laquelle tous les sons sont bien plus distincts. Il y avait dans cette cave une cinquantaine de barriques, et le bruit des bulles de gaz pénétrant dans l'eau à des intervalles réguliers de quelques secondes, répété par chaque barrique, faisait l'effet des trépidations d'une petite manufacture. Ces braves gens n'aimaient pas à déranger leur bondes, bien entourées de chaux,

et je ne pus goûter leurs vins nouveaux; mais je pus en juger par leurs vins vieux qui étaient très bons. Du jour où ils fermaient ainsi leurs barriques, ces vignerons ne remplissaient plus, si ce n'est lorsque l'ébullition de gaz carbonique avait cessé. Leur méthode était sans doute plus concluante que la mienne par le moyen de l'allumette, mais la mienne est plus facile à mettre en pratique.

C'est surtout pour les vins blancs qu'une longue fermentation insensible semble nécéssaire, mais, même pour les vins rouges, je crois la recommandation de M. Chaverondier très importante et je m'étonne de ne pas l'avoir trouvée plus généralement enseignée. Ma propre expérience m'a fait remarquer que nos vins rouges, laissés en repos pendant trois semaines à un mois, comme le conseille M. Chaverondier, sont peu sujet à prendre un goût de ferment dans la bouteille, ainsi que cela arrive souvent à nos vins lorsqu'ils ont été remplis de bonne heure. Ce fait seul suffit pour justifier l'examen de la question.



Au sujet de la vendange australienne de 1882 à l'exposition de Bordeaux.

LES journaux de Melbourne viennent de publier, Messieurs, la liste des vins de Victoria envoyés en fûts à votre exposition de Bordeaux, comme échantillon de la vendange de 1882. Ces vins, faits en avril 1882, partis de Melbourne le 4 juillet de la même année, et expédiés par le canal de Suez, arriveront à Bordeaux alors que votre vendange de 1882 sera encore suspendue à vos vignes. Je serai personnellement très désireux d'apprendre en quel état ces vins, si jeunes, seront arrivés, parceque la suggestion de les envoyer est venue de moi. Je ne doute pas que les spécimens expédiés ne fassent connaître avantageusement notre colonie ; cependant je ne puis m'empêcher d'exprimer le regret que cette collection soit composée seulement des vins que quelques viticulteurs, répondant à l'appel fait par le gouvernement à ce sujet, ont bien voulu envoyer ; au lieu d'être organisée de manière à représenter l'ensemble de notre production. De plus, je remarque l'abstention de plusieurs de nos meilleurs vignerons.

Dans un des vignobles du Murray que j'ai parcourus, M. G. . . . le propriétaire, avait, à

côté de vins rouges faits par de courtes fermentations, un essai de longue fermentation. Quand j'arrivai chez lui, deux mois après la vendange, ce vin était encore dans la cuve. Conseillé par un de ses voisins, un Bordelais depuis 30 ans dans la colonie, il avait couvert le chapeau avec de la chaux et cloué une forte toile sur sa cuve. Il eut la complaisance de faire un trou de vrille dans une des douves et de me donner le contenu à goûter. C'était un vin superbe, plein, dont le velouté faisait oublier la force. L'autre vin, produit par une courte fermentation, était encore loin d'être fait. Je conseillai à M. G. . . . de décuver de suite le premier vin qui n'avait plus rien à gagner, et le priai d'envoyer deux demi barriques à votre exposition, l'une de ce vin gardé dans la cuve pendant soixante jours, et l'autre de vin fait par une courte fermentation, toutes deux de même cépage. Il m'avait promis de les expédier, mais malheureusement il n'en a rien fait. Il est regrettable pour les colonies que nous perdions l'occasion de profiter de vos remarques sur les différents systèmes que nous pouvons employer.

Ce n'était pas assez d'offrir aux vignerons le libre transport pour les vins qu'il pouvait plaire à chacun d'eux d'envoyer : une exposition spéciale, de cinq à dix barriques de vin blanc et autant de vin rouge, choisies par des experts nommés par les vignerons eux-mêmes et représentant les pro-

duits du pays, groupés par ordre, aurait donné une importance bien plus grande à notre envoi. Les frais en auraient été peu de chose pour une colonie aussi riche.

La race anglaise a sans doute de grandes aptitudes colonisatrices, mais c'est l'individu qui les met en œuvre ; la nation prend rarement l'initiative. Déjà en 1822 une médaille d'or a été adjugée en Angleterre à des vins australiens. Si, pendant les soixante années qui se sont écoulées depuis, l'industrie de la vigne avait été organisée en Australie, elle aurait rapporté aux colonies des centaines de millions de francs et leur aurait procuré des milliers d'habitants de plus.

Ce n'est pas la France qui peut s'en plaindre, mais il semble surprenant qu'aujourd'hui encore, les Anglais, dans leurs journaux, au lieu de songer à leur propres colonies, semblent compter sur l'Italie, sur les Iles Ioniennes et sur la Grèce, pour leur approvisionnement de vins.



Du pressurage du raisin blanc.

EN France, Messieurs, où chacun de vos employés a sa besogne bien déterminée, où les gens qui font vos vins ont conduit cette opération toute leur vie, votre travail de vendange est facile. Ici c'est bien différent : les gens qui nous arrivent ne sont jamais les plus habiles, ceux-ci restent chez eux, ou plutôt chez vous. Les émigrants sont, pour la plupart, des ouvriers qui ne connaissent des caves que le dehors et qui ont fort peu travaillé dans l'intérieur : ou bien des jeunes gens qui ont été, par fois employés dans des celliers, mais le plus souvent dans des maisons de commerce et qui ne savent pas mettre la main à la pâte. Ce qui nous manque surtout, ce sont des tonneliers accoutumés aux vendanges, qui sachent réparer et faire des fûts ou des cuves, qui fassent le vin en conscience, et ne calculent pas la fatigue d'enlever et de replacer la charge d'une presse. Malheureusement, c'est une classe d'ouvriers qui n'émigrent pas. L'homme qui prend intérêt à ce qu'il fait, et qui, par conséquent, le fait bien, réussit partout, et n'a pas besoin d'aller chercher de l'occupation loin de chez lui. Ici, un ouvrier expérimenté et de cette trempe, gagnerait de 30 à 50 francs par semaine, avec sa nourriture, davantage même, s'il pouvait forger le

fer et faire divers travaux. L'avantage pour lui serait qu'il trouverait à s'établir pour son propre compte dès qu'il aurait acquis une connaissance suffisante du pays. Mais je m'éloigne de mon sujet, je reviens à nos vendanges.

Aussi longtemps que nous ne comprîmes pas la nécessité de la rapidité de certaines opérations de la vinification, nous fûmes satisfaits de faire de notre mieux selon nos moyens. Par exemple, si nous avions environ vingt vendangeurs ceuillant le raisin, nous avions quatre à cinq hommes au pressoir. Ceux-ci, après avoir travaillé toute la journée à recevoir et à fouler le raisin, passaient encore une partie de la nuit à le pressurer. Comme la vendange, dans un vignoble de 40 hectares, dure environ trois semaines, quand il fallait veiller chaque nuit très tard, après une forte journée, maîtres et gens tombaient de fatigue, et si une pressurée n'était pas terminée, on en remettait volontiers la fin au lendemain. Cette manière d'opérer est fatale pour le vin blanc. Tous les vins provenants de raisins qui avait été longtemps exposés à l'action de l'air sur les pressoirs, tournaient au noir, même après des années de garde et après la mise en bouteilles. Ce fait, dont nous ne comprenions pas la cause, fut un des éceuils de notre fabrication. Non seulement les vins perdaient leur délicatesse, mais, quoiqu'ils restassent clairs tant qu'ils n'étaient

pas débouchés, une demi-heure après avoir été placés sur la table, ils devenaient noirâtres et prenaient ce goût d'écorce de chêne que les Anglais appellent *barky*.

Cet inconvénient disparut à mesure que nos vignerons comprirent l'utilité des pressurages rapides, et la nécessité de proportionner les machines ainsi que le personnel du pressoir à l'importance des opérations. Aujourd'hui, chez moi, un quart d'heure après qu'il a été coupé, le raisin blanc, écrasé par un fouloir de la maison Mabile, d'Amboise, tombe dans un des grands pressoirs universels de cette même maison, d'environ deux mètres et demi de diamètre. Afin que l'écoulement soit plus rapide, trois jeunes garçons piétinent le raisin à pieds nus, à mesure que le pressoir s'emplit, et le jus, coulant à travers un tamis qui arrête les pulpes, est conduit par des tuyaux dans les tonneaux de la cave au dessous. Cinq heures après que le raisin a été récolté, le moût est logé dans le tonneau.

Quand le moût des différentes pressurées d'une même charge de raisin doit être divisé entre plusieures barriques, je fais préalablement couler tous ces moûts dans une cuve placée plus bas que le pressoir. Lorsque tout le moût est dans cette cuve, il y est vivement agité pendant quelques minutes et de là réparti avec des tuyaux entre les barriques. De cette façon chaque

barrique est remplie d'un liquide parfaitement homogène. Cela me semble plus efficace que la répartition proportionnelle entre chaque fût, à mesure que le moût découle du pressoir.

Depuis l'adoption des pressurages rapides, mes vins blancs peuvent être laissés entamés dans une bouteille pendant plusieurs jours, sans qu'ils prennent un mauvais goût et sans qu'ils changent de couleur. Je dois observer ici que nous avions autrefois l'habitude d'ajouter le moût des dernières serres à celui des premières, ce que nous ne faisons plus aujourd'hui.

Je ne sais si tous les vignerons approuveront le foulage du raisin blanc avec les pieds. Je l'ai adopté pour hâter l'opération du pressurage, mais surtout, depuis que nous avons appris que le principe de la fermentation réside dans le fard du raisin, pour délayer et absorber cette substance dans la masse du moût. Le débourbage ne m'a jamais réussi, les vins qu'il procure chez nous sont moins liquoreux que ceux qui sont produits par la méthode ordinaire. Peut-être est-ce par suite de l'élimination, par le débourbage, d'une partie du fard du raisin, qui peut surnager et disparaître avec la croûte qu'on rejette.

Sans doute l'admirable découverte de M. Pasteur aura ouvert des horizons nouveaux à l'étude du vin et aura occupé une place importante dans les conférences de votre association philomathique.

Des cépages cultivés en Australie.

LE cépage noir le plus cultivé en Australie fut, à l'origine des vignes, le Pineau noir de Bourgogne. Aujourd'hui on l'arrache, parceque son vin quoique très agréable quand il est nouveau, prend après quelques mois de garde, un goût de ferment qu'il conserve toujours. La Serine ou Syra de l'Hermitage est maintenant le plus répandu ; ce sont les produits de son raisin qui seront représentés en plus grande quantité à Bordeaux. Je ne sais au juste si c'est la grosse ou la petite Sirrah (pour employer l'orthographe du comte Odart), mais d'après l'abondance et la dimension du fruit je pense que ce doit être la grosse espèce. Le Carbenet Sauvignon vient ensuite, sa culture augmente, mais il rapporte peu dans les districts très chauds. Quelques propriétaires possèdent le Malbec, quelques uns le Grenache et le Mataro. Hormis ces variétés de raisins, j'en connais peu qui soient plantées en grand.

Le Riesling est le cépage blanc le plus cultivé ; on le rencontre dans tous les districts. Après viennent le Verdeilho, le Pedro Ximénès, le Pineau blanc ou Pinot, l'Aucarot, les Chasselas et la Roussane. Ce dernier, cultivé sous le nom d'Hermitage blanc, est l'espèce en faveur maintenant,

c'est celle qui a eu le plus de succès à l'exposition de Melbourne. Elle est représentée dans la collection des vins nouveaux, envoyée à Bordeaux. De tous les raisins blancs, le Chasselas est le plus répandu dans notre district de la Yarra. Il y en a plusieures variétés peu différentes entre elles : quelques unes ne produisent presque rien ; mais le Fendant roux et le Fendant vert de la Suisse, et après eux le Chasselas d'Italie à feuilles laciniées, sont des espèces admirables. Des plantations composées de ces trois variétés ont rapporté chez moi, jusqu'à 55 hectolitres par hectare. Si la saison est pluvieuse leur fruit résiste à la pourriture ; si elle est trop chaude, il ne se dessèche pas. De même que ces Chasselas sont parmi les meilleurs cépages de l'Australie, ils doivent être des plus avantageux pour l'Algérie. Quant au vin qu'ils produisent, je dirai seulement que les rapports que nous avons reçus d'Angleterre et des Indes en ont toujours éxalté les qualités agréables et franches. C'est par excellence le vin de tous les jours. Celui fait de la Roussane a beaucoup plus de bouquet, celui du Riesling plus de parfum, mais le Chasselas revient à tout le monde. Un spécimen de ce vin, de la vendange de 1882, a été envoyé à Bordeaux.

J'espère que je pourrai ajouter un cépage précieux à la liste de nos raisins blancs—le Sauvignon blanc. Il s'en trouva quelques chapons parmi

des plans rouges de Bordeaux importés chez nous il y a quelques années, et, depuis cinq ou six ans, j'ai utilisé en greffe tous les sarments des ceps qui en sont provenus. Cette année, j'ai environ deux hectares de cet excellent cépage.



Comment on peut acquérir une station.

L'AUSTRALIE pourra devenir un pays de vignes, mais elle sera probablement toujours le pays qui fournira le monde de laines. Dans les parties tempérées, les terres situées à une distance modérée des grandes villes seront bientôt exclusivement occupées par l'agriculture ; mais les immenses contrées de l'intérieur continueront à être le domaine des squatters et de leurs troupeaux.

Un de mes amis entreprit il y a quelques années, une de ces expéditions, qui, par degrés, ajoutent à l'importance des colonies, et qui apportent la fortune aux hardis explorateurs qui les accomplissent. Tantôt seul, et tantôt accompagné d'un

noir, il avait pénétré dans des contrées connues de nom seulement, et, après avoir affronté mille dangers, il avait atteint le but de l'ambition et des rèves de tout jeune Australien—une station.

Au retour, il était venu passer deux jours chez moi, et le soir, entre une bouteille de vin de Chasselas et une de Carbenet, je notai à la hâte, à mesure qu'il me les racontait, les incidents de son voyage. J'ai pensé, Messieurs, que ce sujet, plus Australien que la vigne, ferait passer les notes du vigneron et vous laisserait peut-être une meilleure impression.

Quoique le voyage de mon ami soit éloigné de quelques années, ce récit peut avoir encore de l'actualité, car à présent, d'autres vont comme lui choisir et fonder des stations dans les terres nouvelles. Pour réussir dans ces entreprises il faut premièrement avoir l'expérience du pays et de l'exploitation qu'on veut établir, secondement être robuste, courageux et persévérant, enfin et pardessus tout, prudent en affaires : l'épisode que je vais vous raconter le prouvera.

C'était en 1865, M. A. F. Sullivan avait alors 21 ans. Depuis l'âge de sept ans, hormis le temps du collège, il avait passé sa vie à cheval dans des stations, et il était arrivé à avoir la direction de troupeaux et à être mis à la tête d'interêts considérables. Apparenté à des gens riches et influents, deux d'entre eux, confiants en son jugement

et en son énergie, lui offrirent d'entrer en association avec lui et de faire toutes les avances de fonds nécessaires, s'il voulait aller sélecter une station dans les terres de Queensland. La colonie de Queensland était déjà le champ où les capitaux des colonies plus anciennes, mais moins étendues, cherchaient un placement dans des exploitations pleines d'avenir. D'après le contrat d'association Sullivan apportait son intelligence et son travail, ses associés fournissaient l'argent. Sullivan s'engageait en outre à résider dans la station future, pendant les trois premières années.

Il partit le 14 février. Il fit 230 kilomètres jusqu'à Swan Hill, en chemin de fer et en *mail coach*. De là, avec un compagnon de route qui se rendait dans une station du nord, chacun conduisant en main un cheval de rechange, il voyagea pendant environ 800 kilomètres, s'arrêtant, la nuit, dans les stations sur leur route. Quand son compagnon fut arrivé chez lui, il continua seul jusqu'à la station de Kalara sur la rivière Darling, deux cent kilomètres plus au nord. Cette station appartenait à un de ses amis et le régisseur avait ordre de l'approvisionner de tout ce qu'il pourrait. 'A Kalara Sullivan engagea un jeune noir très intelligent nommé Micky, et prenant quatre chevaux et des provisions de farine, de thé et de sucre (son fusil devait les fournir de gibier) il se mit en route pour Queensland.

Au départ, Micky se montrait tout joyeux de la perspective du voyage, mais, au bout de deux jours, ayant rencontré des noirs qui lui dirent que Dowling, le propriétaire d'une station plus éloignée et séparée par des terres non occupées, avait été tué par une tribu, il voulut retourner en arrière. Moitié par persuasion et moitié par menaces, Sullivan le força de continuer sa route avec lui. Six jours après, il arrivait à la station de Dowling, qu'à sa grande joie il trouva vivant. Dowling était alors le squatter le plus avancé dans l'intérieur des terres, sur l'extrème limite de la Nouvelle Galles. Heureux de la perspective d'avoir un voisin, il mit tout ce qu'il avait à la disposition de Sullivan, qui, muni de nouvelles provisions, reprit sa route vers le nord.

Quinze jours plus tard, ils étaient en plein Queensland, mais la contrée était aride et il avait résolu de ne se s'arrêter qu'à une rivière, l'eau permanente étant la condition nécessaire pour établir une station. Ils arrivèrent à *Cooper's Creek*, suite de lagunes, célèbre par la mort de Burke et de Wills dont les statues de bronze ornent la principale rue de Melbourne. C'était l'endroit même, où, trois ans et demi auparavant, ces deux explorateurs, chefs d'une expédition organisée à grands frais pour chercher une route à travers le continent australien, et composée au départ de quatorze hommes, vingt-cinq chevaux et douze chameaux, étaient venus, après des épisodes

terribles, mourir de faim et de misère. Traversant cette contrée qui devait évoquer de lugubres pensées, mon jeune ami avait continué sa route vers le nord. Son voyage s'accomplissait dans la saison favorable; les pluies commençaient, l'herbe et l'eau abondaient et des milliers de canards et d'oiseaux de toutes sortes, peuplaient les lagunes emplies. 'A mesure qu'il avançait, la joie entrait dans son cœur, il découvrait successivement des plaines de beaux pâturages, l'une plus riche que l'autre. Enfin il arrive à un large cours d'eau qu'il juge devoir être le Bulloo, rivière qui avait été explorée plus au sud. Aidé d'une boussole il en trace pendant plusieurs jours les contours, afin de pouvoir plus tard dresser le plan de sa station. Déjà il se la figure couverte de nombreux troupeaux.

Son but est atteint, c'est vers Melbourne qu'il lui faut maintenant se diriger en toute hâte, pour compléter tous les arrangements nécessaires, avant qu'un autre ne vienne lui disputer cette superbe contrée. Il revient sur ses pas, ses chevaux, nourris de bonne herbe pendant les haltes, portent gaîment leurs cavaliers. Un soir, tandis qu'il est occupé avec son noir à rôtir des canards pour le souper, ils sont attaqués par des indigènes et Sullivan reçoit une sagaye dans la cuisse. Heureusement la blessure est peu profonde; les indigènes effrayés par la décharge de son fusil et du revolver dont Micky est armé, s'enfuient. Micky ne veut pas attendre le

jour, et ils se remettent en route le même soir. Ils arrivent chez Dowling trente trois jours après qu'ils en étaient partis, et après lui avoir rendu compte de ses découvertes, Sullivan, muni de nouvelles provisions, lui dit au revoir, et toujours accompagné de Micky, se dirige vers Kalara.

'A leur grande surprise, le troisième jour, par le temps le plus magnifique possible, par un de ces beaux jours d'hiver, doux et brillant, comme on n'en voit que dans ces latitudes, une immense nappe d'eau couvre tout le pays qu'ils ont à traverser. C'est le Darling qui, grossi par les pluies tropicales des pays plus au nord, a débordé dans ces vastes plaines; tout est couvert d'eau aussi loin que la vue peut s'étendre. Sullivan désespéré essaye de traverser avec ses chevaux, mais bientôt ces animaux perdent pied, et force lui est d'y renoncer.

L'inondation peut durer des semaines; poussé par son impatience de retourner à Melbourne, il se décide à faire un canot. Malheureusement, le pays ne produit que des arbres rabougris, croissant de loin en loin et dont l'écorce est mauvaise. Il passe cinq jours en essais infructueux; deux jours entiers ont été employés à creuser un tronc d'arbre avec leurs hachettes, et, après tant de peines, l'embarcation fait eau de toute part. Sur ces entrefaites, ayant longé la limite de l'eau, il arrive à une hutte récemment désertée, là, à sa grande joie, Sullivan trouve une

toile à voile, ayant servi de *tarpaulin*, sorte de couverture de chariots pour le transport des laines, qui a été laissée dans un coin. Avec des branches d'arbres assujetties par des lanières coupées dans le cuir de la selle des chevaux, qu'il laisse retourner en liberté à la station, il construit la carcasse d'un canot. Placé sur la toile, et les bords du çanevas rejettés en dedans, ce frêle esquif supporte les deux voyageurs, et, quoiqu'il n'émerge que de quelques pouces de l'eau, elle n'y pénètre pas.

De grand matin, avant de partir, ils cuisent leur thé et font un bon repas de *damper*—pain cuit sous la cendre—le dernier, car il ne leur reste plus de farine, rien que du thé et du sucre. Pour pousser leur canot, ils n'ont que des branches d'arbres, incommodes et tortuées, qui n'atteignent même pas toujours le fond. Dans cet état, ils descendent le courant tout un jour. Le soir ils s'arrêtent à un mamelon de sable, ils y font leur thé en allumant quelques broussailles, et le lendemain, ils rentrent dans leur canot et le poussent pendant toute la journée. De nouveau ils abordent à un îlot de sable pour y passer la nuit. Et quelle nuit ! Les moustiques, chassés par les eaux qui couvrent une étendue de plus de cinquante kilomètres de largeur, y ont pris comme eux refuge : ils en sont dévorés. Micky se lamente et commence à perdre courage.

Le troisième jour, dans la soirée ils apperçoivent une éminence que Micky reconnait. C'est une élévation qui n'est qu'à quelques milles de la station de Kalara, terme de leur périlleux voyage. Ils arrivent au pied de cette élévation, la station est de l'autre côté, ils abandonnent leur canot et montent la pente peu élevée. Quel est leur désespoir, en arrivant au sommet, de voir l'inondation répandue tout autour et qu'ils ont au moins trois kilomètres à marcher dans l'eau, pour atteindre la station dont ils voient la fumée bleue dans le lointain.

Le jour tombait : résolu de tenter le passage à pied, Sullivan quitte ses vêtements et entre dans l'eau ; Micky le suit. Pendant plus de deux heures ils marchent silencieusement, côte à côte, ayant de l'eau jusqu'au cou, sur un terrain inégal où ils trébuchent, même après qu'ils ont cherché à assurer un pied avant d'avancer l'autre. Mais la nuit est venue ; ils ne voyent plus autour de leurs têtes que l'eau qui clapote ; nul point de repère pour se guider ; rien que les étoiles par la position desquelles ils doivent s'assurer à chaque instant de la direction de leur marche. Quand ils sortirent de l'eau, la joie d'être enfin sauvés leur rendit des forces, et ils s'avancèrent rapidement vers les huttes de la station. Sur leur route ils rencontrèrent des noirs accroupis autour du feu, grillant leur repas du soir. Sans mot dire,

Sullivan arrache un de leurs canards et se met à le dévorer. Les noirs le regardent stupéfaits, mais ils reconnaissent leur camarade Micky et leurs exclamations mutuelles de joie retentissent dans le silence de la nuit.

'A la station, Sullivan fut reçu comme un héros. Dès le lendemain, mon vaillant ami qui avait toujours présent à la pensée les gras pâturages du Bulloo et brûlait d'arriver à Melbourne, se mit à l'œuvre pour construire, avec des planches, aidé par les gens de la station, un bateau à deux pointes de deux mètres et demi de longueur. Deux jours après, prenant des rations pour dix jours, il entrait seul dans ce canot et tous les gens de la station, attroupés sur ce point de terre, agitaient leurs chapeaux et saluaient de leurs clameurs, son courageux départ.

L'inondation, la plus grande qui de mémoire des noirs, eut couvert ce pays, avait seulement laissé hors de l'eau, les points de terres élevées où se trouvaient de loin en loin, les bâtiments des stations. Toutes les communications étaient interrompues. Sullivan avait devant lui une navigation de plus de mille kilomètres, car il était au nord de la province de la Nouvelle Galles, et le Darling, qui la traverse du nord au sud, ne se jette dans le Murray que sur les confins de la colonie de Victoria, près de neuf degrés de latitude plus au sud.

Sa ligne de route était marquée par les eucalyptus centenaires qui bordent la rivière des deux cotés, au milieu des plaines absolument sans arbres. Le cours du Darling était comme un ruban de verdure au milieu d'une mer. Le feuillage et les troncs des eucalyptus brisant la force du vent et des vagues, rendaient la navigation calme et tranquille dans l'intérieur, tandis que les eaux étaient agitées au dehors. Sullivan devait suivre toutes les courbes de la rivière ce qui doublait la distance. Un jour, s'étant hasardé à couper court, d'un coude à un autre, il fut surpris par un coup de vent, et ce fut à grand peine que rentrant dans le lit du Darling il parvint à saisir les branches d'un buisson : un gros serpent y avait cherché un refuge, et notre ami, appitoyé par sa propre détresse, le laissa à son sort.

La nuit, quand la lune disparaissait (elle était dans son premier quartier) Sullivan amarrait son bateau à un arbre, choisissant un endroit feuillu et abrité, et allumait du feu dans le creux d'un tronc hors de l'eau pour faire bouillir son thé ; puis, faisant dans son bateau un lit de branches pour être au sec, et le recouvrant de feuilles, il s'enroulait dans sa couverture et rêvait paisiblement de troupeaux gras et de pâturages verts. L'immense bruissement des eaux remplissait le silence de cette étrange solitude. Une nuit, il est réveillé en sursaut: quelque chose lui rongeait les pieds: à son mouve-

ment subit, plus effrayé que lui, l'animal grimpe le long de sa jambe. C'était un rat d'eau qui faisait un repas de ses chaussettes de laine. Il le secoue, le jette à l'eau et se rendort. Le rat affamé revient à la charge, et cette fois il est pris et assommé contre les planches du bateau.——Quelques minutes après, me raconta mon ami, j'en étais tout chagrin; la solitude, l'appréhension, nous rendent bienveillants, j'éprouvai comme si j'avais tué un camarade.

Six jours après son départ de Kalara, Sullivan arriva à une colline sur laquelle se trouvait une hutte. Les gens qui s'y étaient réfugiés avaient entendu longtemps d'avance, le bruit de ses rames, et son arrivée fut un événement. Quand il eut raconté son voyage, éxercé un peu ses jambes sur la terre ferme, pris un repas chaud, fumé une pipe et bu un verre de Cognac, malgré leurs instances il se remit en route. Deux jours après il arrivait à un village hors de l'eau.——Menindie. La population d'alentour y était rassemblée. *Williams' Hotel* était plein de gens. Il amarra son bateau tout auprès, chacun l'entoure et pendant qu'il prend son dîner, il raconte ses aventures. Après une pipe et un verre de grog, à l'étonnement général il rentre dans son bateau et souhaite le bonsoir. La lune est maintenant dans son plein et il ne veut pas perdre un seul moment.

Le dixième jour il arrive à la station de Tarcoola, en dehors des terres inondées, ayant accompli seul

et dans cette coquille de noix, un voyage, comme je vous l'ai dit deja, de près de neuf degrés de latitude. Son bateau conservé dans cette station y a été longtemps montré comme un monument d'une entreprise extraordinaire.

De là, Sullivan revint à cheval à Swan Hill et ensuite par coach et rail à Melbourne, pour y prendre avec ses associés les arrangements nécessaires pour établir leur station.

'A présent encore, les terres de l'immense colonie de Queensland sont divisées en deux catégories, l'une, celle des terres cultivées qui sont dans le voisinage des villes et des côtes de la mer à l'est; l'autre, comprenant les terres dites pastorales, situées à l'intérieur et qui pour de longues années, à cause du climat et de l'éloignement, ne peuvent être utilisées pour l'agriculture. Celles-ci sont louées pour 21 ans, aux squatters qui en prennent possession par blocs de 25 milles carrés anglais, 8,000 hectares environ. Le squatter paye au gouvernement une rente annuelle de 6 francs 25 centimes par bloc pendant les 7 premières années —12 francs 50 centimes pendant les 7 années suivantes—18 francs 75 centimes pendant les 7 dernières années. Il a droit à un renouvellement de son bail. Si des terres arides sont enclavées entre les blocs de terrains utiles pour les troupeaux, le squatter sélecte seulement les bonnes terres.

Les commissaires du gouvernement inspectent et jugent des portions qui ont à payer la taxe. De cette façon en choisissant d'abord les blocs qui bordent une rivière les squatters s'assurent les terrains profitables. Six mille francs par an peuvent donner droit à 40 blocs qui en enclaveront peut-être 20 de plus, le tout représentant un espace d'environ 500,000 hectares.

'A l'époque où notre ami revenait de son voyage, le réglement voulait que le squatter, préalablement à l'enrégistrement de sa concession, plaçât sur chaque bloc 160 têtes de gros bétail ou 600 moutons. 'A cet effet, il trouvait des formules d'engagement dans les capitales des colonies, il en prenait une pour chaque bloc composant le terrain qu'il comptait occuper, payait d'avance la rente d'une année pour chaque bloc, recevait son reçu, et allait placer le bétail voulu sur son terrain. Cela fait, il enrégistrait sa station, chez les commissaires du gouvernement, échellonnés dans l'intérieur au fur et à mesure que les concessions s'étendaient. Telles étaient les conditions que Sullivan avait encore à remplir.

Quelques mois après, en été, il arrivait chez Dowling avec 2,600 têtes de bétail, nombre suffisant pour avoir droit d'assurer une longue bande de terrain près de la rivière, quitte à augmenter plus tard les terres de la station. 'A son grand désappointement il apprend qu'un autre troupeau

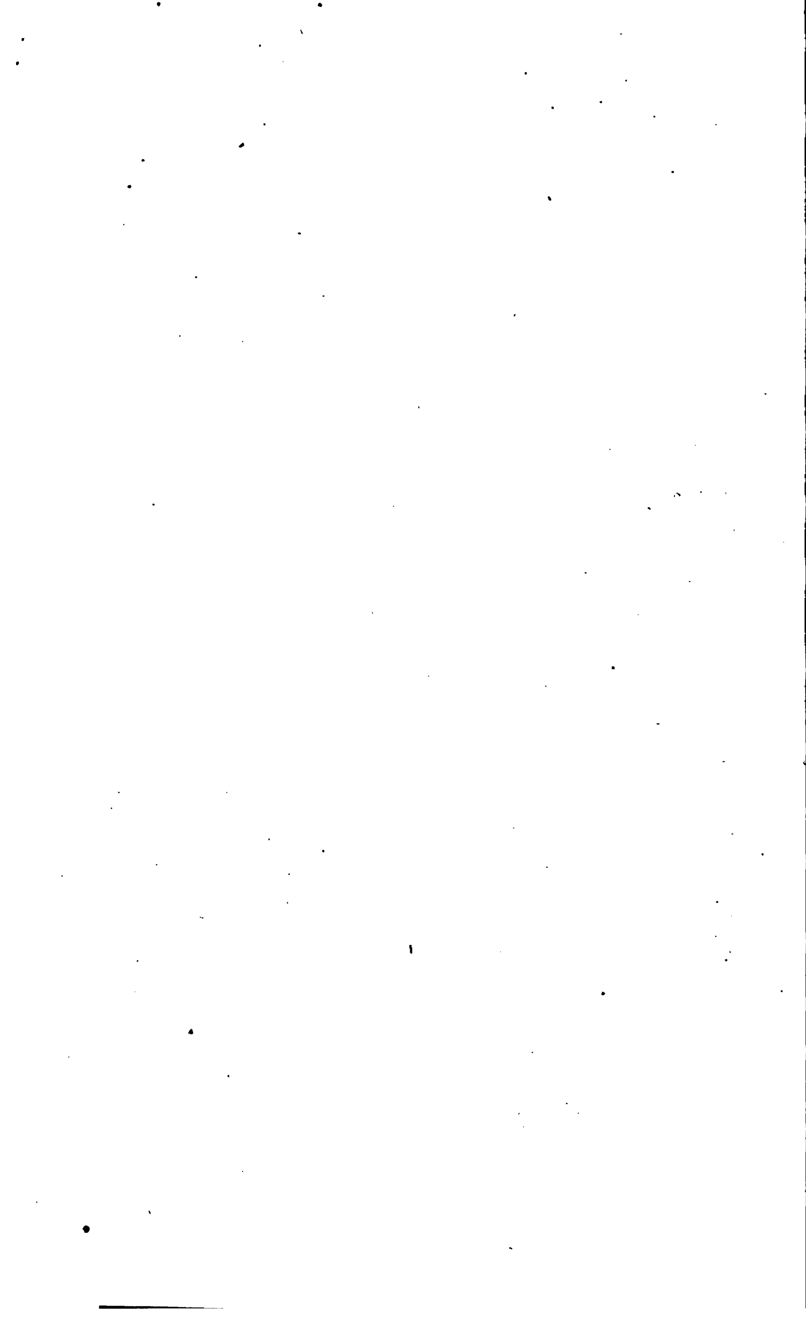
a passé huit jours auparavant, se dirigeant vers la même contrée, conduit par un autre sélecteur. Son parti est bientôt pris : choisissant une partie de ses gens, et parmi son bétail, les 800 bœufs les plus en état de doubler les étapes, il laisse le reste continuer la route plus lentement, et fait en six jours le chemin que le troupeau entier n'aurait pas pu faire en douze jours. Arrivé sur le Bulloo, où il est informé que le bétail de son rival est à peu de distance, et que le maître est retourné en arrière, il laisse là son avant-garde, il prend ses deux meilleurs chevaux et commence une course furibonde pour se rendre sur le Warrego, où le commissaire était stationné, à environ 350 kilomètres du Bulloo. Après avoir été soixante heures en selle, sans s'arrêter (excepté un matin pendant deux ou trois heures) d'abord sur ses propres chevaux et ensuite sur un cheval frais qu'il put se procurer dans une station plus bas—il arrive enfin chez le commissaire, à temps pour faire enrégistrer sa station.——Comme il en sortait, son rival y entrait.

Sans doute il y eut du terrain pour tous les deux, et ils furent bons voisins, mais par son dernier exploit, Sullivan avait assuré, pour lui, les terres qu'il avait désiré tout d'abord. Cinq ans après, tout avait prospéré pour l'association et mettant un régisseur à sa place, il fit le voyage d'Europe pour voyage de noces. Il est encore associé avec les

mêmes personnes et leur station compte aujourd'hui 40,000 têtes de gros bétail et vaut 150,000 livres sterling, près de 4,000,000 de francs.



L'AUSTRALIE est le pays de l'avenir—le pays pour celui qui a la vie devant lui. Mais quand on y devient vieux et qu'on commence à regarder en arrière, le passé y manque et le vide se fait. C'est le passé qui unit les hommes par ses souvenirs et par ses enseignements. C'est avec l'expérience du passé que les améliorations du futur se discutent.——Lorsque la nouvelle de l'exposition de Bordeaux me parvint, j'éprouvai, Messieurs, le regrêt d'être dans l'impossibilité de profiter et de jouir de la réunion des maîtres de la science de la vigne : permettez moi d'espérer que vous accepterez ces pages comme l'expression de ce sentiment.



Alfonso Faber

Délégué du Gouvernement

de la Colonie de Victoria (Australie)

